

CALLEJÓN DE BRUJAS



VARIEDAD DE UVA

100% Tannat

CRIANZA

Luego de la vinificación se conserva en tanques de acero inoxidable para el proceso de estabilización.

ORIGEN

Viñedos ubicados en Rivadavia a 450 m s. n. m.

NOTA DE CATA

Vista: rojo violáceo con tonos negros y profundo.

Nariz: frutado, predominando ciruelas e higos secos.

Boca: ingreso vinoso, con taninos estructurados y persistentes. Frutado y untuoso en media boca con final longevo revelando notas a frutos secos.

VINIFICACIÓN

Los viñedos de conducción Parral, con un rendimiento de 3,5 Kg por plantas. Cosecha: Tannat 1er semana del mes de Marzo. Transporte desde viñedos a bodega en camiones con carpa. Molienda tradicional. Encubado e inoculación con levaduras seleccionadas (este proceso es a fin de mantener una tipicidad constante en cada vendimia). La fermentación alcohólica es llevada a cabo con temperatura controlada, Terminada ésta, se procedió a trasiego y posterior incubado en tanques de acero inoxidable. Fermentación maloláctica, la misma fue espontánea. Puesto en botella en el mes de Setiembre de cada año.

ENÓLOGO



Juan Carlos Chavero