

CALEJÓN DE LAS BRUJAS



COMPOSICIÓN VARIETAL

50% Malbec
30% Cabernet Sauvignon
20% Petit Verdot

CRIANZA

Malbec y Petit Verdot, se conserva y estabiliza en vasijas. Cabernet Sauvignon. Crianza 12 meses en barricas de roble frances y americano

AÑADA 2017

ORIGEN

Viñedos ubicados en Perdriel - Luján de Cuyo a 990 m s. n. m.

NOTA DE CATA

Vista: rojo violáceo con tonos azules y profundos. Nariz: frutado, con notas de vainilla y toque mineral. Boca: untuoso, con taninos suaves y maduros, final longevo y especiado, dejando claros recuerdos de una historia de brujas sin iguales.

VINIFICACIÓN

Los viñedos de conducción espaldero alto. Con un rendimiento de 1,5 kg por plantas. Cosecha: Petit Verdot en la tercera semana de Marzo, Malbec 1^{er} semana del mes de abril, y Cabernet Sauvignon última semana de Abril. Transporte desde viñedos a bodega en bandejas de capacidad 15 kg c/u. Descargas con selección de racimos, molienda y posterior selección de granos, ambas selecciones se hacen en mesas vibrantes. Encubado e inoculación con levaduras seleccionadas. Éste proceso es a fin de mantener una tipicidad constante a través de los años. La fermentación alcohólica duró 13 días. Con temperatura controlada, se realizó maceración prolongada de 5 días más, y se procedió a trasiego y posterior puesto en barricas. Hizo fermentación maloláctica, la misma fue espontánea, La crianza del Cabernet Sauvignon se llevó a cabo en barricas de roble americano y francés durante 12 Meses.

ENÓLOGO Juan Carlos Chavero

CALEJÓN DE LAS BRUJAS



VARIEDAD DE UVA

100% Tannat

CRIANZA

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

AÑADA 2019

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

CALLEJÓN DE LAS BRUJAS



VARIEDAD DE UVA

100% Malbec

CRIANZA

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

AÑADA 2019

ORIGEN

Viñedos ubicados en Perdriel, Luján de Cuyo a 950 m s. n. m.

NOTA DE CATA

Vista: rojo violáceo con tonos azules y profundo. Nariz: frutado, con notas florales, predominando ciruelas e higos secos. Boca: untuoso, con taninos suaves y final longevo y frutado.

VINIFICACIÓN

Los viñedos de conducción espaldero alto, con un rendimiento de 2 kg por plantas. Cosecha: malbec 2er semana del mes de marzo. Transporte desde viñedos a bodega en bandejas de capacidad 15 kg c/u. Descargas con selección de racimos, molienda y posterior selección de granos. Separación del líquido de sus orujos para evitar la transferencia de color. Encubado e inoculación con levaduras seleccionadas. Este proceso es a fin de mantener una tipicidad constante en cada vendimia, a fermentación alcohólica es llevada a cabo con temperatura controlada, inmediatamente terminado de fermentar se separa de sus lías para mantener la frescura, trasegándolo a tanques de acero inoxidable. Fermentación maloláctica, no tiene estabilización y posterior filtración para ser puesto en botella.

ENÓLOGO Juan Carlos Chavero

CALLEJÓN DE LAS BRUJAS



VARIEDAD DE UVA

100% Cabernet Franc

CRIANZA

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

AÑADA 2019

ORIGEN

Viñedos ubicados en Agrelo, Luján de Cuyo a 900 m s. n. m.

NOTA DE CATA

Vista: rojo rubí con leves tonos teja. Nariz: frutado, con notas espaciadas, predominando el pimiento rojo asado. Boca: untuoso, con taninos redondos y final longevo, reafirmando las notas de pimiento rojo asado.

VINIFICACIÓN

Los viñedos de conducción espaldero alto, con un rendimiento de 1,5 kg por plantas. Cosecha: cabernet franc 1er semana del mes de abril. Transporte desde viñedos a bodega en bandejas de capacidad 15 kg c/u. Descargas con selección de racimos, molienda y posterior selección de granos. 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, se realizó maceración prolongada de 5 días más, y 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

CALEJÓN DE LAS BRUJAS



VARIEDAD DE UVA

100% Canarí

CRIANZA

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

AÑADA 2019

ORIGEN

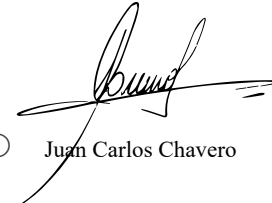
Viniedos ubicados en Rodríguez Peña, Junín a 550 m s. n. m.

NOTA DE CATA

Vista: rosado piel de cebolla, con mucho brillo. Nariz: cerrado, y a medida que se oxigena comienza a desplegar sus aromas a flores blancas y pan tostado. Boca: untuoso, con taninos leves y suaves, entregando a media boca lo descubierto en nariz, con final frutado.

VINIFICACIÓN

Los viñedos de conducción espaldero alto, con un rendimiento de 1,5 kg por plantas. Cosecha: canarí 2da semana del mes de febrero. Transporte desde viñedos a bodega en bandejas de capacidad 15 kg c/u. Descargas con selección de racimos, molienda y posterior selección de granos. Leve maceración de 24 horas, luego se separan sus orujos para seguir la fermentación a bajas temperaturas. 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. Inmediatamente terminado de fermentar se separa de sus lías para mantener la frescura, trasegándolo a tanques de acero inoxidable. Fermentación maloláctica. No tiene, estabilización y posterior filtración para ser puesto en botella.

ENÓLOGO  Juan Carlos Chavero

CALEJÓN DE LAS BRUJAS



VARIEDAD DE UVA

100% Malbec

CRIANZA

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

AÑADA 2019

ORIGEN

Viñedos ubicados en Perdriel, Luján de Cuyo a 950 m s. n. m.

NOTA DE CATA

Vista: blanco acerado con leves tonos verdosos. Nariz: frutado intenso, denotando manzanas verdes y dejos de duraznos blancos. Boca: suave con marcada acidez, logrando un perfecto equilibrio. Debido a su origen de uva tinta, muestra leves taninos en boca con un final bien longevo y frutado.

VINIFICACIÓN

Los viñedos de conducción espaldero alto, con un rendimiento de 1,5 kg por plantas. Cosecha: malbec 3er semana del mes de marzo. Transporte desde viñedos a bodega en bandejas de capacidad 15 kg c/u. Descargas con selección de racimos, molienda y posterior selección de granos. 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, se realizó maceración prolongada de 5 días más, y 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

CALEJÓN DE LAS BRUJAS



VARIEDAD DE UVA

100% Petit Verdot.

CRIANZA

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

AÑADA 2019

ORIGEN

Viñedos ubicados en Perdriel, Luján de Cuyo a 950 m s. n. m.

NOTA DE CATA

Vista: rojo violáceo con tonos negros y profundo. Nariz: frutado, con notas minerales y leve frutas rojas como guinda. Boca: untuoso y fresco, con taninos suaves y final mineral.

VINIFICACIÓN

Los viñedos de conducción espaldero alto, con un rendimiento de 1,5 kg por plantas. Cosecha: petit verdot 1er semana del mes de marzo. Transporte desde viñedos a bodega en bandejas de capacidad 15 kg c/u. Descargas con selección de racimos, molienda y posterior selección de granos. 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, se realizó maceración prolongada de 5 días más, y 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