



FAMILIA CROTTA
DESDE 1933



Tempranillo **COMIENZOS** 750ml

Variedad

100% Tempranillo

Viñedos

Región: Valle Central. Mendoza. Argentina
Características del suelo: Franco arcilloso
Cosecha: Manual. A principios de Marzo

Pre-Fermentación

Maceración Pre-fermentativa a 15° C

Fermentación

Método: Clásico con 20 días de maceración
Temperatura: Alcanza una temperatura máxima de 29° C y luego se baja y se mantiene entre 24° C y 26° C
Duración: 6 días
Fermentación Maloláctica: Natural

Notas de Cata



Color: Rubí intenso

Aroma: Ofrece un exquisito aroma a frutos rojos

Sabor: A frutas maduras como fresas y cerezas que resultan muy agradable al paladar

Datos Técnicos

Alcohol: 14% volumen

Ph: 3,7

Acidez total: 4,91 g/l