



**FAMILIA CROTTA**  
DESDE 1933



Malbec-Bonarda

**Crotta**

375ml / 750ml

#### **Variedades**

50% Malbec, 50% Bonarda

#### **Viñedos**

Región: Valle Central. Mendoza. Argentina

Características del suelo: Franco arcilloso

Cosecha: Manual en 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: Rojo brillante

Aroma: Ofrece una excelente combinación de aromas a frutas secas y pasas

Sabor: Tiene un suave sabor a vainilla y ciruela seca. Muy agradable al paladar. Estacionado hasta adquirir las características deseadas

#### **Datos Técnicos**

Alcohol: 13,8% volumen

Ph: 3,7

Acidez total: 4,82 g/l