



FAMILIA CROTTA
DESDE 1933



Malbec

Familia Crotta

750ml

Variedad

100% Malbec

Viñedos

Región: Valle Central. Mendoza. Argentina

Características del suelo: Franco arcilloso

Cosecha: Manual. A fines 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: Rojo con tintes violáceos

Aroma: Ofrece un exquisito aroma de frutas rojas y especias

Sabor: Frutal con taninos de gran calidad que le dan gran estructura y concentración

Información Técnica

Alcohol: 14,10% volumen

Ph: 3,6

Acidez Total: 5,05 g/l