FAMILIA CROTTA
DESDE 1933

Gran Oporto

Crotta

750ml

Variedades

Pedro Giménez, Moscatel y Cereza

Viñedos

Región: Valle Central. Mendoza. Argentina
Características del suelo: Franco arcilloso
Cosecha: Manual. Entre fines de Febrero y principios de Marzo

Fermentación

Método: Maceración pre-fermentativa por 12 horas a 10º C y luego fermentación a 15º C
Temperatura: 15º C
Duración:15 días
Al terminar su elaboración, se adiciona alcohol vínico para obtener un grado de alcohol entre 15 y 15,50%v/v y mosto concentrado rectificado para obtener una cantidad de azúcar entre 80 a 100 g/l y un equilibrio agradable al paladar

Notas de Cata

Color: Tostado con reflejos dorados
Aroma: Complejo aroma frutal y floral
Sabor: Muy intenso, persistente y equibrado. Brinda un sabor ahumado con frutas maduras. Largo final en boca

Datos Técnicos

Alcohol: 15,00 % volumen
Ph: 3,7
Acidez Total: 3,07 g/l
Azúcar: 9,88%