



FAMILIA CROTTA
DESDE 1933



Estilo Tardío

Tarde

500ml

Variedad

100% Torrontés

Viñedos

Región: Valle Central. Mendoza. Argentina

Características del suelo: Franco arcilloso

Cosecha: Manual. A principios de Abril

Fermentación

Método: Clásico con 12 horas de maceración a 13° C. Luego se realiza fermentación en blanco.

Temperatura: 16° a 18° C

Duración: 7 días

Descube a 5° Baume y paralización de fermentación con frío

Notas de Cata



Color: Ámbar con tonos dorados

Aroma: Frutal con notas de miel

Sabor: Fresco sabor a frutas, delicada acidez y final aterciopelado

Datos Técnicos

Alcohol: 9,10 % volumen

Ph: 3,8

Acidez Total : 4,85 g/l

Azúcar residual: 66,32 g/l