



FAMILIA CROTTA
DESDE 1933



Malbec

Familia Crotta

750ml

Variedade

100% Malbec

Vinhedos

Região: Vale Central. Mendoza. Argentina

Características do solo: Franco argiloso

Colheita: Manual. Final de março

Pré-Fermentação

Maceração Pré-fermentativa a 15° C

Fermentação

Método: Clássico com 20 dias de maceração

Temperatura: Atinge uma temperatura máxima de 29° C e, em seguida é reduzida e mantida entre 24° C e 26°C

Duração: 6 dias

Fermentação Maloláctica: Natural

Notas de Degustação

Cor: Vermelho com tons violáceos

Aroma: Oferece um excelente aroma de frutos vermelhos e especiarias

Sabor: Frutal com taninos de grande qualidade que lhe dão grande estrutura e concentração

Informação Técnica

Álcool: 14,10% volume

PH: 3,6

Acidez Total: 5,05 g/l