



FAMILIA CROTTA
DESDE 1933

Patero Tinto

Crotta

1,125 litros

750ml



Variedade

Tintas genéricas

Vinhedos

Região: Vale Central. Mendoza. Argentina

Características do solo: Franco argiloso

Colheita: Manual. Meados de fevereiro

Vinificação

Método: Termovinificação

Temperatura: 18° C - 20° C

Duração: 7 a 10 dias

Dados Técnicos

Álcool: 12,80% volumem

PH: 3,7

Acidez total: 4,63 g/l

Açúcar: 35 g/l