



FAMILIA CROTTA
DESDE 1933



COMIENZOS VIRTUDES

750ml

Variedades

50% Cabernet Sauvignon, 25% Malbec, 25% Merlot

Viñedos

Región: Valle Central. Mendoza. Argentina

Características del suelo: Franco arcilloso

Cosecha: Manual en Abril

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 rubí con notas violáceas

Aroma: Frutos rojos y un suave aroma a pimientos realzando las características del Cabernet Sauvignon

Sabor: Grosellas, cereza y frutos negros junto con el chocolate y la vainilla que le aporta el paso por madera. Estructura compleja con taninos maduros y redondos.

Este blend de variedades realzan la estructura del vino.

Datos Técnicos

Alcohol: 14,20% volumen

Ph: 3,5

Acidez total: 5,28 g/l