



FAMILIA CROTTA
DESDE 1933

Torrontés

Crotta

750ml



Variedades

100% Torrontés

Viñedos

Región: Valle Central. Mendoza. Argentina

Características del suelo: Franco arcilloso

Cosecha: Manual a finales de marzo

Pre-Fermentación

Maceración Pre-fermentativa a 13° C por 12 horas

Fermentación

Método: Previo escurrido para fermentar en blanco

Temperatura: 15° C

Duración: 20 días

Notas de Cata

Color: Presenta un color amarillo con reflejos verdes y plateados.

Aroma: Aroma floral con notas herbáceas.

Sabor: Posee un sabor equilibrado, agradable y muy fresco.

Datos Técnicos

Alcohol: 13,4% volumen

Ph: 3,6

Acidez total: 5,46 g/l