



FAMILIA CROTTA
DESDE 1933



Malbec

Crotta

750ml

Variedad

100% Malbec

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 con matices violáceos

Aroma: A frutas rojas bien maduras

Sabor: Intenso sabor a ciruelas secas y frutos rojos maduros. Agradable astringencia

Datos Técnicos

Alcohol: 13,8% volumen

Ph: 3,6

Acidez total: 4,97 g/l