FAMILIA CROTTA
DESDE 1933

Cabernet Franc

Familia Crotta

750ml

Variedad

100% Cabernet Franc

Viñedos

Región: Valle Central. Mendoza. Argentina
Caracteristicas del suelo: Franco arcilloso
Cosecha: Manual. A fines de Marzo

Pre-Fermentación

Maceración Pre-fermentativa a 15º C

Fermentación

Método: Clásico con 20 días de maceración
Temperatura: Alcanza una temperatura máxima de 29º C y luego se baja y se mantiene entre 24º C y 26º C
Duración: 6 días
Fermentación Maloláctica: Natural

Notas de Cata

Color: Rojo brillante con reflejos violáceos.
Aroma: A frutas rojas frescas como cereza y frambuesa, con sutil fondo especiado.
Sabor: Taninos finos y un cuerpo de medio a ligero, resultando en un vino equilibrado y elegante. Suave aporte de madera.

Información Técnica

Alcohol: 13,10% volumen
Ph: 3,6
Acidez Total: 5,05 g/l