



FAMILIA CROTTA
DESDE 1933

Malbec Gran Reserva

Familia Crotta

750ml



Variedad

100% Malbec

Viñedos

Región: Valle Central. Mendoza. Argentina

Características del suelo: Franco arcilloso

Cosecha: Manual. A fines de Marzo

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

Crianza

Estacionado en barricas de Roble Francés durante 8 meses

Notas de Cata



Color: Rojo con tintes violáceos

Aroma: A frutas rojas y especias

Sabor: Ofrece una exquisita combinación de sabores a vainilla, ciruela madura y café. Tiene una excelente combinación de taninos de gran calidad que proporcionan gran estructura

Información Técnica

Alcohol: 14,4 % volumen

Ph: 3,6

Acidez Total: 5,74 g/l