



**FAMILIA CROTTA**  
DESDE 1933



Jerez  
**Crotta**  
750ml

#### Variedad

100% Pedro Giménez

#### Viñedos

Región: Valle Central. Mendoza. Argentina

Características del suelo: Franco arcilloso

Cosecha: Manual. A principios de Marzo

#### Fermentación

Metódo: En la fermentación se desarrolla de manera natural una película protectora (velo) compuesto por distintas levaduras naturales desempeñando funciones vitales. Su crianza se realiza toneles de Roble

#### Notas de Cata



Color: Ámbar, con reflejos dorados

Aroma: Exquisito aroma a miel y pan tostado

Sabor: Complejo, con un suave sabor a madera. Es un aperitivo clásico

#### Datos Técnicos

Alcohol: 15,5% volumen

Acidez total: 5,28 g/l

Azúcar: 1,50 g/l