FAMILIA CROTTA
DESDE 1933

Marsala

Crotta

750ml

Variedades

Pedro Giménez, Moscatel y Cereza

Viñedos

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

Fermentación

Método: Maceración pre-fermentativa por 12 horas a 10º C y luego fermentación a 15º C
Temperatura: 15º C
Duración:15 días
Al finalizar la elaboración, se adiciona alcohol vínico para obtener un grado de alcohol entre 15 y 16%v/v y mosto concentrado rectificado para obtener una cantidad de azúcar entre 80 a 90 g/l

Notas de Cata

Color: Tostado con tonos dorados
Aroma: Confitado, floral y complejo
Sabor: Tiene notas frutales y un excelente balance entre el caramelo que se percibe y que persiste en boca

Datos Técnicos

Alcohol: 15,10 % volumen
Ph: 3,7
Acidez Total: 3,17 g/l
Azúcar: 9,00%