FAMILIA CROTTA
DESDE 1933

Mistela d`Oro

Crotta

500ml

Variedades

Moscatel y Pedro Giménez

Viñedos

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

Fermentación

Método: Se elabora con jugo de uvas sin fermentar. Luego se agrega alcohol en un límite no mayor a 18º GL. Estacionado por 5 años en grandes vasijas de Roble y luego en tanques

Notas de Cata

Color: Color dorado, brillante con lágrimas densas
Aroma: Ofrece una intensa combinación de aromas a vainilla, caramelo y miel
Sabor: Complejo, persistente y dulce, agradable al paladar

Datos Técnicos

Alcohol: 14,5 % volumen
Ph: 3,9
Acidez Total: 1,95 g/l
Azúcar Residual: 22,40 g/l