



FAMILIA CROTTA
DESDE 1933

Mistela

Crotta

750ml . 2L



Variedades

Moscatel y Pedro Gimenez

Viñedos

Región: Valle Central. Mendoza. Argentina

Características del suelo: Franco arcilloso

Cosecha: Manual. A principios de Abril

Elaboración

Método: Se elabora con jugo de uva sin fermentar. Se agrega alcohol en un límite máximo de 18° GL. Estacionado en barricas de Roble Francés

Notas de Cata



Color: Tiene color caramelo

Aroma: Ofrece un combinación de aromas a frutas secas y frutas cocidas

Sabor: Dulce. A frutas maduras y membrillo. Muy agradable al paladar

Datos Técnicos

Alcohol: 15,10 % volumen

Ph: 3,7

Acidez Total: 2,90 g/l

Azúcar residual: 23,00 g/l