FAMILIA CROTTA
DESDE 1933

Moscato

Crotta

375ml . 930ml

Variedad

Moscatel rosado

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: 10º C a 15º C
Duración: 15 dias
Terminada su elaboración se adiciona alcohol vínico y mosto concentrado rectificado para obtener un grado de alcohol entre 15º y 16º y un contenido de azúcar entre 80 y 90g/l

Notas de Cata

Color: Amarillo dorado con toques ámbar
Aroma: Ofrece un exquisito aroma a vainilla con notas frutales y florales
Sabor: Dulce, aterciopelado y fresco

Datos Técnicos

Alcohol: 15,10 % volumen
Ph: 3,6
Acidez Total: 3,10 g/l
Azúcar: 8,30%