



FAMILIA CROTTA
DESDE 1933

Patero Tinto

Crotta

1,125 litros

750ml



Variedad

Tintas genéricas

Viñedos

Región: Valle Central. Mendoza. Argentina

Características del suelo: Franco arcilloso

Cosecha: Manual. Mediados de Febrero

Vinificación

Método: Termovinificación

Temperatura: 18° C - 20° C

Duración: 7 a 10 días

Datos Técnicos

Alcohol: 12,80% volumen

Ph: 3,7

Acidez total: 4,63 g/l

Azúcar: 35 g/l