


CRUZAT
MÉTODO TRADICIONAL
CUVÉE

EXTRA BRUT
ORIGEN Y TERROIR

Corte
75% Pinot Noir | 40% Chardonnay

Viñedos
Valle de Uco 1400 msnm

Pinot Noir
Viñedos ubicados en Tupungato, cosechados durante la segunda semana de febrero.

Chardonnay
Viñedos ubicados en Tupungato, cosechados durante la primer semana de febrero.

VINO BASE

Elaboración
El mosto es extraído con prensa neumática en un único proceso de prensado. Luego es enfriado a 2°C durante 24 horas para provocar la sedimentación de las impurezas.

El mosto claro es llevado a 12° C y sembrado con levaduras seleccionadas.

El proceso de fermentación alcohólica se produce entre 14° y 16°C en tanques «vela» de acero inoxidable. El vino base es mantenido en contacto sobre las levaduras por 18 meses.



TOMA DE ESPUMA

Método Tradicional de fermentación en botella

Tiempo en borras 24 meses

Azúcar residual 6,0 g/l

NOTAS DE CATA

Vino estructurado y fresco, acidez equilibrada por un mayor dosaje de azúcar. Sutil color amarillo en nariz aporta aromas frutales como ananá, maracuyá y cerezas. Acompaña mariscos y pescados con salsas consistentes, con salsas ligeras, pastas y carnes asadas o a la plancha.

PREMIOS

TIM ATKIN / 92 PUNTOS
DESCORCHADOS / 91 PUNTOS

ROBERT PARKER / 90 PUNTOS
JAMES SUCKLING / 90 PUNTOS