


CRUZAT
MÉTODO TRADICIONAL
CUVÉE

ROSÉ EXTRA BRUT

ORIGEN Y TERROIR

Corte

90% Pinot Noir | 10% 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 del Chardonnay es extraído con prensa neumática en un único proceso de prensado. Al Pinot Noir se le aplica un prensado suave con presencia de CO₂. El contacto del mosto con la piel de la uva, produce la maceración carbónica, cediendo suavemente color y aromas distintivos del Rosé. Este proceso dura 8 horas aproximadamente y se finaliza por medio de la degustación. Luego el mosto 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 botellas 24 meses

Azúcar residual 6,0 g/l

NOTAS DE CATA

Sutil y atractivo color salmón, en nariz con predominio de frutos rojos, tropicales y pan tostado. Voluminoso y distinguido; con taninos livianos y elegantes. El balance de acidez dado por el pequeño porcentaje de Chardonnay, aporta frescura en boca. Acompaña pastas con salsas intensas y consistentes, carnes rojas, de caza como liebre, jabalí y postres dulces.

PREMIOS

TIM ATKIN / 92 PUNTOS

JAMES SUCKLING / 92 PUNTOS

DESCORCHADOS / 91 PUNTOS

DECANTER / TROPHY