



# CRUZAT

MÉTODO TRADICIONAL  
PREMIER

## EXTRA BRUT ORIGEN Y TERROIR

### Corte

60% Pinot Noir | 40% Chardonnay

### Viñedos

Luján de Cuyo

### Pinot Noir

Viñedos ubicados en Perdriel, cosechados durante la segunda y tercer semana de febrero.

### Chardonnay

Viñedos ubicados en Perdriel, cosechados durante la primera 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 12 meses.



## TOMA DE ESPUMA

Método Tradicional de fermentación en botella

Tiempo en botellas 12 meses

Azúcar residual 7,9 g/l

## NOTAS DE CATA

Vino espumoso fresco y de sabores persistentes con una equilibrada acidez. En nariz aporta notas cítricas, florales y sutiles aromas a frutos tropicales. Ideal para disfrutar solo o como aperitivo. Acompañará muy bien mariscos, pescados y pastas.

## PREMIOS

TIM ATKIN / 91 PUNTOS

DESCORCHADOS / 90 PUNTOS

JAMES SUCKLING / 90 PUNTOS