


CRUZAT
MÉTODO TRADICIONAL
PREMIER

ROSÉ EXTRA BRUT

ORIGEN Y TERROIR

Corte

80% Pinot Noir | 20% 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 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 aprox. 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 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

Atractivo y sutil color asalmonado, sorprende con aromas a frutos rojos y sabores frescos y persistentes. Con taninos livianos y elegantes y buen balance de acidez que aporta frescura en boca. Invita a disfrutarlo sólo o como aperitivo. También acompaña muy bien pescados, carnes rojas y postres.

PREMIOS

DESCORCHADOS / 90 PUNTOS