



CRUZAT

MÉTODO TRADICIONAL
CUVÉE

NATURE

ORIGEN Y TERROIR

Corte

60% 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 2,0 g/l

NOTAS DE CATA

Vino espumoso con aromas de frutas cítricas, tropicales y flores de sauco, jazmín y tilo, totalmente amalgamado con los aromas fermentativos y de lisis de levaduras. Buena acidez y prácticamente sin dosaje de azúcar para resaltar la frescura. Acompaña aperitivos de mariscos crudos como ostras, ostiones y ceviches y también patés livianos.

PREMIOS

DESCORCHADOS / 94 PUNTOS

TIM ATKIN / 94 PUNTOS

JAMES SUCKLING / 93 PUNTOS