



**CRUZAT**  
MÉTODO TRADICIONAL

**MILLÉSIME**

AÑADAS EXCEPCIONALES

## MILLÉSIME ORIGEN Y TERROIR

### Corte

85% Pinot Noir | 15% Chardonnay

### Viñedos

Valle de Uco 1400 msnm

### Pinot Noir

Cosechado entre el 21 y el 23 de febrero de 2006. Viñedos ubicados en San José de Tupungato en una ladera expuesta al este de suelo limopedregoso. Raleado en un 50% al momento del envero.

### Chardonnay

Cosechado entre el 14 y el 17 de febrero de 2006. Viñedos ubicados en San José de Tupungato en una ladera expuesta al Este de suelo limopedregoso. Raleado en un 50%.



## 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 es 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 36 meses.

## TOMA DE ESPUMA

Método	Tradicional de fermentación en botella.
Crianza	90 meses sobre levaduras.
Dosaje	Licor de expedición elaborado a partir de un espumoso con 20 años de guarda sobre levaduras. Sin dosaje de azúcar.
Alcohol	12,5°
Azúcar Residual	1,8° g/l

## PREMIOS

TIM ATKIN / 95 PUNTOS  
DESCORCHADOS / 93 PUNTOS

## NOTAS DE GATA

Vino estructurado y maduro con una equilibrada acidez. De sutil color amarillo en nariz aporta finos aromas logrados por su estiba desde el año 2006 sobre levaduras. Para acompañar todo tipo de comidas.