



CRUZAT

MÉTODO TRADICIONAL

PREMIER

NATURE

ORIGEN Y TERROIR

Corte

60% Pinot | 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 Pinot Noir es fermentado en tanque de acero inoxidable y con una circulación constante en barricas nuevas de roble Francés hasta los 5° de alcohol para exacerbar los aromas a frutos secos.

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 borras 12 meses

Azúcar residual 1,8 g/l

NOTAS DE CATA

Vino espumoso fresco con notas cítricas, florales y sutiles aromas a frutos tropicales. Presenta una muy buena acidez, sin dosaje de azúcar, lo que resalta su frescura. Ideal para disfrutar solo o como aperitivo. Acompañará muy bien mariscos crudos como otras, ostiones y ceviches.