



CRUZAT

MÉTODO TRADICIONAL

SINGLE VINEYARD

FINCA LA DAMA

CHARDONNAY EXTRA BRUT

ORIGEN Y TERROIR

Corte

100 % Chardonnay
de un único Viñedo

Viñedo

Nombre: "Finca la Dama"

Ubicación: Distrito de *Vista Flores*,
Departamento de Tunuyán,
Valle de Uco, Provincia de Mendoza.

Altitud: 1000 msnm.

Características: *Chardonnay* cultivado sobre el lecho de un antiguo brazo del río Tunuyán. El suelo es calcáreo con canto rodado, con algo de arena y limo. Situación que pone límite natural a la capacidad productiva de las plantas dando características distintivas de aromas y sabores.

Cosecha: febrero del año 2014



*presentación en cajas de 6 unidades con estuche

VINO BASE

Para la elaboración del vino base, se realiza la cosecha de la uva manualmente. El mosto es extraído con prensa neumática en un único proceso de prensado y obteniendo un rendimiento del 45%. 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. Seguidamente se realiza una fermentación maloláctica con el objetivo de darle fineza y cuerpo. El vino base es mantenido en contacto sobre las levaduras por 24 meses.

TOMA DE ESPUMA

Método Tradicional de fermentación en botella

Crianza 24 meses sobre levaduras

Licor de Expedición

Elaborado a partir de un espumoso de Chardonnay de la misma propiedad, con 6 años de guarda sobre levaduras y con crianza en barricas de roble americano.

Alcohol 13° | Azúcar Total 7 g/L | Acidez Total 6,8 g/L

Temperatura de servicio: 8° - 10 °C

Enólogos: Pedro Rosell y Lorena Mulet

NOTAS DE CATA

Presenta un delicado color amarillo pálido con reflejos verdosos y una efervescencia persistente y vivaz. En sus aromas sobresalen frutos cítricos, vainilla y brioche sobre una base de mineralidad fina y elegante, aportada por el clon y el terroir de este notable viñedo. En boca es complejo, fresco y limpio, con intensas caudalías y una acidez equilibrada y amable.