



# CRUZAT

MÉTODO TRADICIONAL

## MILLÉSIME

AÑADAS EXCEPCIONALES

## MILLÉSIME BLANC DE NOIR

### ORIGEN Y TERROIR

Variedad  
100 % Pinot Noir

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.



### 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

### NOTAS DE CATA

Cruzat Millesime es un espumoso elaborado con uva de la variedad Pinot Noir. Es de color amarillo dorado, con burbujas muy finas y persistentes que dan sensación de cremosidad al beberlo. El aroma es complejo y con muy buena intensidad permitiendo descubrir una gran cantidad de descriptores, entre ellos notas a brioche, pan tostado, especias, levadura, entre otros. En boca es muy estructurado, con buen volumen y con una equilibrada acidez. Permite maridarlo con todo tipo de comidas.