


CRUZAT
MÉTODO TRADICIONAL
PREMIER

DULCE
ORIGEN Y TERROIR

Corte

60% Pinot Noir | 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 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 50 g/l

NOTAS DE CATA

Es un vino joven; de buen equilibrio y con una muy buena acidez que contrasta con el dulzor que aparece al comienzo. Destaca por sus aromas frutales y por su cuerpo y frescura. Es ideal como aperitivo, también para acompañar comidas bien especiadas y postres dulces de chocolate.

PREMIOS

JAMES SUCKLING / 90 PUNTOS