

  
**CRUZAT**  
MÉTODO TRADICIONAL  
**ICE**

**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**

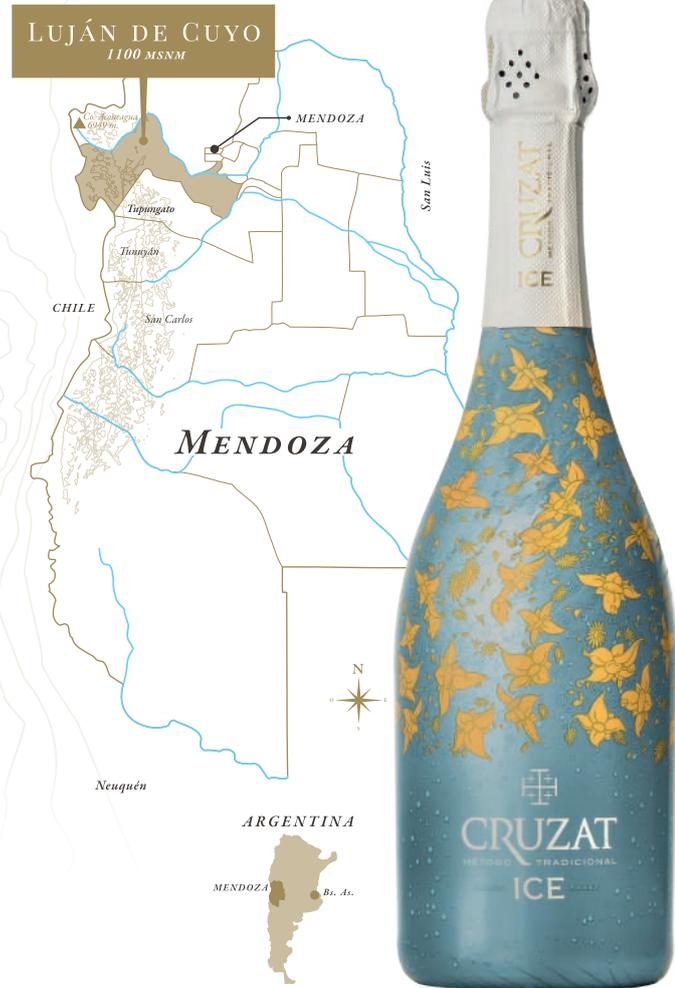
Viñedos ubicados en Perdriel, cosechados durante la primera semana de febrero.

**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.



**TOMA DE ESPUMA**

Método Tradicional de fermentación en botella

Tiempo en borras 12 meses

Azúcar residual 50 g/l

**NOTAS DE GATA**

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.