



CRUZAT

MÉTODO TRADICIONAL

CUVÉE BRUT

BRUT

ORIGEN Y TERROIR

Corte

50% Pinot Noir | 50% Chardonnay.

Viñedos

Gualtallary, Valle de Uco Mendoza Argentina.

Pinot Noir

Viñedos ubicados en Tupungato, cosechados durante la segunda semana de febrero.

Chardonnay

Viñedos ubicados en Tupungato, cosechados durante la primer semana de febrero.

VINO BASE

Elaboración

Para la obtención del vino base, las dos variedades, Pinot Noir y Chardonnay fueron cosechadas a mano.

La fermentación se realizó en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas.

El mosto claro es llevado a 12° C y sembrado con levaduras seleccionadas.

El vino base es mantenido en contacto sobre las levaduras por 12 meses



TOMA DE ESPUMA

Método Tradicional en botella y en contacto con roble francés de tostado medio

Tiempo en contacto con la lías 24 meses

Azúcar residual 2,0 g/l

NOTAS DE CATA

En este espumoso podemos apreciar en el aroma notas de frutos tropicales, pan tostado y levaduras. Tiene muy buen equilibrio entre el azúcar y la acidez que hace que sea fresco y untuoso en boca. En la copa se pueden apreciar finas y elegantes burbujas.

MARIDAJE

Se disfruta con pescados, mariscos, carnes blancas y rojas.

PREMIOS

TIM ATKIN / 92 PUNTOS

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS

Alcohol	11,6%
Azúcar	10,3 g/L
Acidez Total	5,9 g/L