

  
**CRUZAT**  
MÉTODO TRADICIONAL  
CUVÉE

## ROSÉ EXTRA BRUT ORIGEN Y TERROIR

### Corte

90% Pinot Noir | 10% Chardonnay

### Viñedos

Valle de Uco 1400 msnm

### 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

El mosto del Chardonnay es extraído con prensa neumática en un único proceso de prensado. Al Pinot Noir se le aplica un prensado suave con presencia de CO<sub>2</sub>. El contacto del mosto con la piel de la uva, produce la maceración carbónica, cediendo suavemente color y aromas distintivos del Rosé. Este proceso dura 8 horas aproximadamente y se finaliza por medio de la degustación. Luego el mosto 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 levaduras 24 meses

Azúcar residual 6,0 g/l

## NOTAS DE CATA

Sutil y atractivo color salmón, en nariz con predominio de frutos rojos, tropicales y pan tostado. Voluminoso y distinguido; con taninos livianos y elegantes. El balance de acidez dado por el pequeño porcentaje de Chardonnay, aporta frescura en boca. Acompaña pastas con salsas intensas y consistentes, carnes rojas, de caza como liebre, jabalí y postres dulces.

## PREMIOS

TIM ATKIN / 92 PUNTOS  
DESCORCHADOS / 91 PUNTOS

JAMES SUCKLING / 92 PUNTOS  
DECANTER / TROPHY