



CRUZAT

MÉTODO TRADICIONAL
NARANJO

CRUZAT NARANJO

ESpumante de Uvas Blancas con Alma de Tinto

“Cruzat Naranja” es un vino espumante obtenido de la maceración de uva Chardonnay con sus pieles, inspirado en técnicas ancestrales para alcanzar una extraordinaria concentración de color, aromas y sabores.

La segunda fermentación, realizada en botella bajo el Método Tradicional o Champenoise, le otorga una complejidad adicional, dando como resultado un espumante único, original y con gran explosión del sabor.

Variedad de Uva
Chardonnay

Origen
Valle de Uco

Cosecha
Manual



TÉCNICA DE ELABORACIÓN DEL VINO:

La uva es despalillada y macerada en frío durante 25 días. Luego se sube la temperatura gradualmente, comenzando la fermentación con levaduras indígenas. Posteriormente se realiza un prensado suave resultando un vino blanco de color naranja pálido y con una gran concentración de aromas y sabores. Posteriormente se realiza la segunda fermentación en botella bajo el método tradicional, dejando el espumante durante 6 meses en contactos con sus lías.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13%

pH: 3,2

Azúcar: 5,5 g/l

Temperatura

Ac. Total: 5,2 g/l

de servicio: 7 a 8 °C

MARIDAJE

Se trata de vinos espumosos muy versátiles que tienen la frescura de un vino blanco pero con la estructura de un tinto. Van bien con frutos del mar, pesca de ríos, platos salados, mollejas, quesos y carnes rojas.