



# CRUZAT

MÉTODO TRADICIONAL

Cosecha  
TEMPRANA

## ROSÉ EXTRA BRUT

**VARIEDAD**  
100% PINOT NOIR

**REGIÓN**  
LUJÁN DE CUYO

El vino que está disfrutando fue elaborado con uva Pinot Noir cosechada los primeros días de febrero de nuestra finca en Perdriel. El vino alcanzó naturalmente un grado alcohólico bajo 10%, luego de la toma de espuma en la botella. Su juventud nos regala una gran delicadeza en aroma y sabores, estructurados sobre una acidez sutil y una cremosidad otorgada por el contacto con las lías.

"Cosecha temprana" es fruto de nuestra constante investigación, buscando desarrollar los mejores y mas placenteros vinos espumosos de la región.



## TOMA DE ESPUMA

Método Tradicional o Champenoise

Crianza 6 meses

Alcohol: 9.7°

Azúcar Total: 6.2 g/L

Acidez Total: 6.3 g/L

Temperatura de servicio: 8° a 10 °C

Enólogos: Lorena Mulet

## NOTAS DE CATA

COLOR: Rosado piel de cebolla.

NARIZ: Aromas frescos y frutales.

BOCA: De paladar cremoso, muestra una delicadeza y equilibrio muy elegante. Fácil de beber.