

  
**CRUZAT**  
MÉTODO TRADICIONAL  
CUVÉE

**EXTRA BRUT**  
ORIGEN Y TERROIR

**Corte**

75% Pinot Noir | 40% 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 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. El vino base es mantenido en contacto sobre las levaduras por 18 meses.



**TOMA DE ESPUMA**

**Método** Tradicional de fermentación en botella

**Tiempo en borras** 24 meses

**Azúcar residual** 6,0 g/l

**NOTAS DE GATA**

Vino estructurado y fresco, acidez equilibrada por un mayor dosaje de azúcar. Sutil color amarillo en nariz aporta aromas frutales como ananá, maracuyá y cerezas. Acompaña mariscos y pescados con salsas consistentes, con salsas ligeras, pastas y carnes asadas o a la plancha.

**PREMIOS**

ROBERT PARKER / 90 PUNTOS  
STEPHEN TANZER / 88 PUNTOS  
TIM ATKIN / 92 PUNTOS

DECANTER / MEDALLA DE PLATA  
DESCORCHADOS / 91 PUNTOS