


CRUZAT
MÉTODO TRADICIONAL
CUVÉE

NATURE
ORIGEN Y TERROIR

Corte
60% 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 1,8 g/l

NOTAS DE GATA

Vino espumoso con aromas de frutas cítricas, tropicales y flores de sauco, jazmín y tilo, totalmente amalgamado con los aromas fermentativos y de lisis de levaduras. Buena acidez y prácticamente sin dosaje de azúcar para resaltar la frescura. Acompaña aperitivos de mariscos crudos como ostras, ostiones y ceviches y también patés livianos.

PREMIOS

ROBERT PARKER / 88 PUNTOS
STEPHEN TANZER / 89 PUNTOS
TIM ATKIN / 94 PUNTOS

DESCORCHADOS / 94 PUNTOS
JAMES SUCKLING / 93 PUNTOS