



CRUZAT

MÉTODO TRADICIONAL
PREMIER

EXTRA BRUT ORIGEN Y TERROIR

Corte

60% Pinot Noir | 40% Chardonnay

Viñedos

Luján de Cuyo

Pinot Noir

Viñedos ubicados en Perdriel, cosechados durante la segunda y tercer semana de febrero.

Chardonnay

Viñedos ubicados en Perdriel, cosechados durante la primera 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 12 meses.



TOMA DE ESPUMA

Método Tradicional de fermentación en botella

Tiempo en botellas 12 meses

Azúcar residual 7,9 g/l

NOTAS DE GATA

Vino espumoso fresco y de sabores persistentes con una equilibrada acidez. En nariz aporta notas cítricas, florales y sutiles aromas a frutos tropicales. Ideal para disfrutar solo o como aperitivo. Acompañará muy bien mariscos, pescados y pastas.

PREMIOS

STEPHEN TANZER / 88 PUNTOS
TIM ATKIN / 92 PUNTOS

DESCORCHADOS / 90 PUNTOS