



CRUZAT

MÉTODO TRADICIONAL

MILLÉSIME

AÑADAS EXCEPCIONALES

MILLÉSIME 2014 BLANC DE BLANCS

ORIGEN Y TERROIR

Corte
100% Chardonnay.

Viñedos
Valle de Uco - Gualtallary
1400 msnm.

Cosecha
Manual durante la madrugada del 12 de Febrero de 2014.
Viñedos ubicados en Gualtallary.
Suelo limo pedregoso. Raleo 50%

VINO BASE

Elaboración
El mosto de la uva es extraído con prensa neumática en un único proceso de prensado. Luego es enfriado a 7°C durante 24 horas para provocar la sedimentación de las impurezas. El mosto claro es llevado a 12°C y es sembrado con levaduras especialmente 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 24 meses. De este modo adquiere mayor complejidad.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12.9%
Azúcar: 1.8 g/L
Acidez: 6 g/L

NOTAS DE CATA

Millésime Blanc de Blancs 2014 es un espumoso de fino color dorado con destellos verdosos. En el aroma sobresalen notas a frutos secos como avellanas y almendras, también diferentes especias, entre ellas, canela, vainilla y menta. Se destacan sutiles notas a pan tostado y levaduras. Esta complejidad se logra con el largo contacto con las lías, que además aportan una suave sensación de cremosidad en el paladar. Es elegante, con muy buena estructura y persistencia en boca.

MARIDAJE

La elegancia de este vino permite acompañar tanto a un aperitivo como a comidas en base a platos suaves "yodados" como langostas, ostras y quesos de pasta dura. Su gran complejidad también marida perfectamente con carnes blancas, rojas y salsas en base a crema.

Presentación: Se vende en caja contenedora de 4 botellas con estuche.



TOMA DE ESPUMA

Método Tradicional de fermentación en botella.

Crianza 80 meses sobre levaduras.

Dosaje El licor de expedición fue elaborado con Chardonnay de la misma propiedad de cosecha 2012. Este tuvo un paso por barrica de roble francés y permaneció durante 100 meses en contacto con las levaduras en botella y no tiene dosaje de azúcar.

Tipificación Brut Nature