

  
**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** 2,0 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

DESCORCHADOS / 94 PUNTOS

TIM ATKIN / 94 PUNTOS

JAMES SUCKLING / 93 PUNTOS