



CRUZAT CUVÉE RESERVE – EXTRA BRUT

VINO BASE

Cosecha: 2007 | 2008

Corte: 75% Pinot Noir | 25% Chardonnay

Viñedos: Valle de Uco 1.400 m.s.n.m.

Pinot Noir: Viñedos ubicados en Tupungato, cosechados durante la segunda semana de Febrero.

Chardonnay: Viñedos ubicados en Tupungato, cosechados durante la primera semana de Febrero.

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

Tiempo en borras: 24 meses

Notas de cata: 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, carnes blancas con salsas ligeras, pastas y carnes asadas o a la plancha.

