



## CRUZAT CUVÉE RESERVE – NATURE

### VINO BASE

**Cosecha:** 2007 | 2008

**Corte:** 60% Pinot Noir | 40% 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 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.

