



CRUZAT CUVÉE RESERVE – ROSÉ EXTRA BRUT

VINO BASE

Cosecha: 2007 | 2008

Corte: 90% Pinot Noir | 10% 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 del Chardonnay es extraído con prensa neumática en un único proceso de prensado. Al Pinot Noir se le aplica un prensado suave con presencia de CO2. El contacto del mosto con la piel de la uva, produce la maceración carbónica, cediendo suavemente color y aromas distintivos del Rosé. Este proceso dura 8 horas aprox. y se finaliza por medio de la degustación.

Luego el mosto 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: Sutil y atractivo color salmón, en nariz con predominio de frutos rojos, tropicales y pan tostado. Voluminoso y distinguido; con taninos livianos y elegantes. El balance de acidez dado por el pequeño porcentaje de Chardonnay, aporta frescura en boca. Acompaña pastas con salsas intensas y consistentes, carnes rojas, de caza como Liebre, Jabalí y postres dulces.