



CRUZAT



CRUZAT DEMI SEC

VINO BASE

Corte: 60% Pinot Noir | 40% Chardonnay

Viñedos: Luján de Cuyo

Pinot noir: Viñedos ubicados en Perdriel, cosechados durante la segunda y tercera semana de Febrero.

Chardonnay: Viñedos ubicados en Perdriel, 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 12 meses.

TOMA DE ESPUMA

Método: tradicional

Tiempo en borras: 12 meses.

Notas de cata: Vino espumoso con buen contenido de acidez. Equilibrado con el azúcar que le da el carácter de Demi-Sec. Resaltan los aromas de frutos tropicales del Chardonnay como así los finos toques de frutos rojos del Pinot Noir.

Acompañará muy bien mariscos con abundante limón, la cocina China y postres, incluidos los de chocolates.

Azúcar residual: 35g/l