



## CRUZAT CLÁSICO EXTRA BRUT

### VINO BASE

**Cosecha:** 2009 | 2010

**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 fresco y de sabores persistentes con una equilibrada acidez. En nariz aporta notas cítricas, florales y sutiles aromas a frutos tropicales. Ideal para disfrutar solo o como aperitivo. Acompañará muy bien mariscos, pescados y pastas.