



CRUZAT CLÁSICO ROSÉ EXTRA BRUT

VINO BASE

Cosecha: 2009 | 2010

Corte: 80% Pinot Noir | 20% 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 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 12 meses.

TOMA DE ESPUMA

Método: Tradicional

Tiempo en borras: 12 meses

Notas de cata: Atractivo y sutil color asalmonado, sorprende con aromas a frutos rojos y sabores frescos y persistentes. Con taninos livianos y elegantes y buen balance de acidez que aporta frescura en boca. Invita a disfrutarlo sólo o como aperitivo. También acompaña muy bien pescados, carnes rojas y postres.