



CRUZAT

MÉTODO TRADICIONAL

MILLÉSIME

AÑADAS EXCEPCIONALES

MILLÉSIME ORIGEN Y TERROIR

Corte

85% Pinot Noir | 15% Chardonnay

Viñedos

Valle de Uco 1400 msnm

Pinot Noir

Cosechado entre el 21 y el 23 de febrero de 2006. Viñedos ubicados en San José de Tupungato en una ladera expuesta al este de suelo limopedregoso. Raleado en un 50% al momento del envero.

Chardonnay

Cosechado entre el 14 y el 17 de febrero de 2006. Viñedos ubicados en San José de Tupungato en una ladera expuesta al Este de suelo limopedregoso. Raleado en un 50%.



VINO BASE

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 es 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 36 meses.

TOMA DE ESPUMA

Método	Tradicional de fermentación en botella.
Crianza	90 meses sobre levaduras.
Dosaje	Licor de expedición elaborado a partir de un espumoso con 20 años de guarda sobre levaduras. Sin dosaje de azúcar.
Alcohol	12,5°
Azúcar Residual	1,8° g/l

PREMIOS

TIM ATKIN / 96 PUNTOS
DESCORCHADOS / 93 PUNTOS

NOTAS DE GATA

Vino estructurado y maduro con una equilibrada acidez. De sutil color amarillo en nariz aporta finos aromas logrados por su estiba desde el año 2006 sobre levaduras. Para acompañar todo tipo de comidas.