



## **PET NAT**

“Naturalmente espumoso”: esa sería la traducción de “Pétillant Naturel”, más conocido como vinos “Pet Nat”. En Cruzat, nuestro amor por los vinos espumosos no tiene límites, por lo que quisimos elaborar dos vinos bajo este “método ancestral”, que es aún más antiguo que el método champenoise o tradicional, con el que elaboramos todos nuestros espumosos.

Siguiendo el cuidado en cada detalle de Cruzat, hemos querido rescatar la expresión pura de cada varietal, resultando un vino de carácter fresco, auténtico y con mucha personalidad. Sin agregar sulfitos ni azúcar y poniendo foco en el proceso natural. Que, además, no han sido filtrados, por lo cual presenta una turbidez que es parte de su expresión natural.

### **¿QUÉ ES EL MÉTODO ANCESTRAL?**

Como otros tantos descubrimientos, el método ancestral nació por accidente en el Siglo XVI en Limoux, Francia. Según cuentan los historiadores, las bajas temperaturas hivernales generaban que el vino deje de fermentar, entonces se embotellaba creyéndose completamente terminado.

Esto dio como resultado que durante los meses de primavera -cuando subían las temperaturas y se reactivaban las levaduras-, muchas botellas no resistieran la presión del arranque de la fermentación y explotaran en la bodega.

Sin embargo, algunas botellas sí resistían dicho proceso, y así dieron origen a los primeros espumosos bajo el método ancestral o Pétillant Naturel. Años después (en 1668), Dom Perignon ideó la manera de controlar el proceso y evitar accidentes creando el conocido método champenoise o tradicional.

### **VINO FRISANTE NATURAL**

El método ancestral consiste en conseguir un vino espumoso con una sola fermentación, a diferencia del método tradicional (Champenoise) en que se producen dos fermentaciones. En el proceso de fermentación, las levaduras siempre transformarán el azúcar en alcohol o gas carbónico.

Durante el proceso de Pétillant Naturel, el mosto (jugo de uva) fermenta primero en un tanque de acero inoxidable y, antes de que termine, se embotella para que finalice la fermentación en la botella. Este mosto-vino todavía contiene azúcar, que será la que genere el gas carbónico. Al estar la botella tapada, no permite que el gas se escape, produciendo la tan ansiada burbuja.

Durante la fermentación se genera un sedimento, llamado “lías”, que son las levaduras en su etapa final. A diferencia del método tradicional -en el cual se extraen las mismas en un proceso de degüelle-, en este caso se conservan en la botella dándole un carácter cremoso al vino. El resultado nos muestra vinos ligeros, afrutados y divertidos, algo más rústicos que los de método tradicional, pero también más ágiles y sorprendidos.

Para el INV, los Pet Nat entran en la categoría de Frisante Natural.



## ¿POR QUÉ ES UN VINO MÁS NATURAL?

- El método ancestral es un proceso muy valorado por quienes disfrutan no sólo del resultado final del vino, sino también de conocer la autenticidad de su origen y elaboración. Pues resulta bastante más natural que el champenoise y, además, muy adecuado para el clima mendocino, donde el sol hace que las uvas maduras alcancen mayor graduación alcohólica.
- Se trata de partir de la uva en su nivel óptimo de maduración y permitir su fermentación espontánea, según las técnicas clásicas de elaboración de vinos tranquilos.
- En este tipo de elaboración no se añade nada: ni azúcar ni licor de expedición, algo que sí se utiliza en el método tradicional o champenoise. Por tanto, lo que fermenta son sólo los propios azúcares del mosto. La dificultad está en saber controlarlo, pero el ingrediente es único: uva de buena calidad y en óptimo estado de maduración.
- El gas carbónico aparece de forma natural.
- Dado que no suele aplicarse degüelle, una característica frecuente del método ancestral es que presente una ligera turbidez.
- Al ser un tratamiento tan respetuoso con la uva, puede suceder que el resultado varíe de una añada a otra, según haya sido el clima y la humedad. En cualquier caso, es siempre una maravilla comprobar cómo la uva -sin tratamientos artificiales ni aditivos- evoluciona al mejor estado posible. Todo un deleite para los sentidos, que sorprende cada año.

## ETIQUETA CRUZAT PET NAT

Para acompañar a este extraordinario vino, hemos utilizado el símbolo de la bicicleta, ya que es un medio natural de transporte que genera buena salud en el cuerpo y alma, con gran respeto por el medio ambiente. De la misma manera, queremos que nuestro Pet Nat nos lleve a disfrutar nuestras pasiones de manera intensa y natural.

La ilustración de la bicicleta está hecha por Jerónimo Páez, joven y talentoso artista mendocino apasionado por las burbujas, las bicicletas y del arte.



## **PRESENTACIÓN**

### **Variedades:**

- Chardonnay (Blanco)
- Pinot Noir (Rosado)

### **Fecha de cosecha:**

- Chardonnay: 4 de febrero de 2020
- Pinot Noir: 12 de febrero de 2020

### **Análisis:**

- Chardonnay
  - o Alcohol: 11.6% vol
  - o Azúcar Total: 1.8 g/l
  - o Acidez total: 7,4 g/l (ácido tartárico natural de la uva)
- Pinot Noir
  - o Alcohol: 11.6% vol
  - o Azúcar Total: 1.8 g/l
  - o Acidez total: 7,1 g/l (ácido tartárico natural de la uva)

Botella: Sparkling blanca 750cc

**Formato:** Cajas de 6 unidades (3 Pinot Noir + 3 Chardonnay)

**Peso y dimensiones de cajas:** 9 kilos, 17cm de ancho, 26 cm de largo, 30cm de alto

**Cajas por pallet:** 100

**Producción:** 5.000 botellas en el año 2020

**Temperatura de servicio:** 6° a 8° C. Refrigerar preferentemente la botella vertical, de modo que las lías se depositen en el fondo o en el cuello de la botella.

**Servicio:** Al destapar la botella se producirá una efervescencia gatillada por las lías. Servir rápidamente las copas y disfrutar de la cremosidad del producto junto a las levaduras.

Mas información en [www.bodegacruzat.com](http://www.bodegacruzat.com)