

DOMAINE
BOUSQUET

Naturally Elegant Wines™



GRAN MALBEC



PERFIL DE SABOR

INTENSIDAD DE SABOR



DULZOR



ACIDEZ



TANINOS



APORTE DE MADERA



CUERPO



DATOS TÉCNICOS

Añada: 2018

Varietal: 85% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Syrah.

Viñedos: Ubicados a 1200 metros sobre el nivel del mar en Gualtallary, Valle de Uco. El descenso de temperatura durante la noche provee las condiciones ideales para lograr una lenta maduración de las uvas y obtener aromas y sabores complejos. Preservando la tipicidad de los varietales.

Proceso de Elaboración: cosecha manual a finales de abril. Selección manual de racimos y granos. Maceración en frío entre 72hs y 96hs. Fermentación bajo levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de entre 25°C y 28° C durante 12 días con 20 días de maceración post fermentativa. 100% de maloláctica hecha en barricas de roble francés donde luego se añeja por 10 meses.

Información:

Alcohol : 14.8%

Azúcar Residual : 2,7 g/l

Acidez Total: 6,1

pH: 3,6

NOTAS DE CATA

De color violeta profundo. Fruta roja y negra como ciruelas, moras y grosellas. Notas especiadas a vainilla y canela aportadas por el paso por madera. Equilibrado en boca con buena estructura y taninos redondos.

MARIDAJE Y SERVICIO

Ideal para acompañar platos grasos como carnes rojas o cordero. Platos de quesos duros. Servir a 18°C.

Almacenar en lugar fresco protegido de la luz de los rayos uv.

www.domainebousquet.com