

Bousquet Cabernet Sauvignon Orgánico 2025



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



Contexto:

La serie varietal premium de Domaine Bousquet comprende una mezcla de finca y fruta orgánica comprada del Valle de Uco, en las estribaciones altoandinas. Las uvas se benefician de los grandes cambios de temperatura entre el día y la noche, logrando una madurez exuberante y conservando al mismo tiempo la jugosidad que invita a una segunda copa. Los vinos se vinifican con sensibilidad francesa. Los vinos no están envejecidos: una sensibilidad de moda de poco o ningún roble para dejar que la fruta brille y hacer que los vinos sean extremadamente amigables con la comida.

Suelo:

Franco arenoso.

Viñedos:

Nuestros viñedos se encuentran en el Valle de Uco al pie de los Andes a 1.200 metros de altitud. Gracias a la sequedad de la zona y a su suelo arenoso resistente a la filoxera, la agricultura biológica en Domaine Bousquet desde el primer día fue posible e inteligente. Los tres factores principales que diferencian este viñedo virgen y su terruño son: las brisas casi constantes de los Andes hacia el oeste que ayudan a mitigar el estrés por calor en este clima desértico, con sus enormes diferencias de temperatura entre día y noche, los suelos arenosos dan como resultado baja fertilidad para el estrés deseable de la vid y, sin embargo, son permeables para un buen drenaje. La prevalencia del agua subterránea, con precipitaciones que promedian apenas 200 mm o menos por año, provenientes del deshielo de los Andes, es vital para regar las vides gota a gota. Además del terruño único, las raíces de las plantas cultivadas orgánicamente penetran más profundamente y absorben oligoelementos que dan a los vinos su auténtico sabor local. La agricultura ecológica es más saludable para el medio ambiente y, fundamentalmente, para las personas que cuidan las vides.

Elaboración:

Las uvas, procedentes del Valle de Uco, se cosechan temprano en la mañana para preservar la frescura de la fruta. Luego se fermentan en acero inoxidable con levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de 26°C/78.8°F durante 10 días. Sin barrica, para resaltar la fruta y su expresión varietal.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13.5%

Azúcar Residual: 1.80

Acidez / PH: 5.28 / 3.67

Notas de Cata:

Color rojo rubí intenso. Fresco y limpio con aromas y sabores de frutos rojos. cuerpo medio.

Maridaje:

Ideal con carnes rojas y cerdo a la parrilla. Servir a 18°C/65°F.