

Bousquet Chardonnay Orgánico 2025



Contexto:

La serie varietal de Domaine Bousquet comprende un mix de uvas de nuestras finca y uvas orgánica de productores del Valle de Uco. Las uvas se benefician de los grandes cambios de temperatura entre el día y la noche, logrando una excelente madurez y conservando al mismo tiempo la frescura que invita a una segunda copa. Los vinos no cuentan por paso por madera 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 8 pulgadas/20 cm 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 15°C durante 20 días. Sin paso barrica, para resaltar la fruta y su expresión varietal.

Data Técnica:

Varietal: 100% Chardonnay

Alcohol: 12.5%

Azúcar Residual: 1.4

Acidez / PH: 5.55 / 3.28

Notas de Cata:

Amarillo claro con matices verdosos. En nariz presenta aromas de frutas tropicales con notas cítricas y florales. En boca muestra notas concentradas de melocotón y manzana verde con una acidez fresca.

Maridaje:

Ideal como aperitivo y con mariscos, pescados y quesos de cabra. Servir entre 8°C y 10°C.

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

