

Bousquet Sauvignon Blanc Orgánico 375cc 2025



**Valle de Uco, Mendoza,
Argentina**



Contexto:

La serie varietal de Domaine Bousquet comprende un mix de uvas de nuestras fincas y uvas orgánicas 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. Este tamaño práctico y versátil está pensado para adaptarse a las nuevas tendencias de consumo, ofreciendo la calidad y elegancia que nos caracterizan en una presentación ideal para compartir momentos especiales o disfrutar en porciones individuales.

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 terreno 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 terreno 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 por madera, para resaltar la fruta y su expresión varietal.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Sauvignon Blanc.

Alcohol: 12%

Azúcar Residual: 1.02

Acidez / PH: 5.77 / 3.22

Notas de Cata:

Color amarillo claro con reflejos verdosos. Aromas a lima y manzana. Equilibrado con una crujiente acidez madura.

Maridaje:

Marida perfectamente con pescados blancos, mariscos y platos de carnes blancas. Servir entre 8°C/46°F y 10°C