



Gaia Earth Goddess®

Gaia Chardonnay Orgánico & Biodinámico 2025

Contexto:

Gaia, la diosa de la mitología griega que personifica a la Madre Tierra, ha sido la inspiración de la familia Bousquet desde la fundación de la bodega en 1997, cuando fuimos pioneros y plantamos tierras vírgenes en las zonas altas del distrito de Gualtallary en Tupungato, Valle de Uco. Desde el principio, nuestros vinos de la línea Gaia se han elaborado a partir de uvas orgánicas combinando las técnicas de elaboración francesas con el clima y terroir excepcionales de la región. Desde la añada 2022, nuestros vinos de la línea Gaia cuentan con la certificación Biodinámica Demeter.

Suelo:

Línea Gaia tiene un perfil de suelo Arenoso calcáreo. Entre 70cm y 100cm de arena y por debajo un suelo calcáreo.

Viñedos:

Gaia representa el compromiso total de Domaine Bousquet con la filosofía Orgánica, Regenerativa y Biodinámica. Ubicados a 1.200 metros sobre el nivel del mar en Gualtallary, Valle de Uco, la ubicación al pie de la Cordillera de los Andes define un clima continental desértico; la montaña, junto a las brisas frescas, asegura la sanidad de la uva y el éxito del manejo orgánico. El gran rango térmico diurno es esencial para la maduración que preserva la acidez. El perfil de suelo es aluvial y heterogéneo, variando entre pedregosos y con presencia de carbonato de calcio (capa calcárea), confiriendo un deseable estrés controlado y un marcado carácter mineral al vino. El manejo hídrico utiliza exclusivamente agua pura de deshielo andino mediante riego por goteo de precisión.

Elaboración:

Cosechado a mano a mediados de febrero. Los racimos se prensan a bajas temperaturas. Fermentación con levaduras autóctonas en barricas de roble durante 30 días. Crianza de 6 meses en barrica de roble francés.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Chardonnay.

Alcohol: 13%

Acidez - PH: 5.40/3.29

Azúcar Residual: 1.18

Notas de Cata:

Se distingue por sus aromas intensos a frutas blancas como pera y durazno maduro, muy bien amalgamados con las notas a coco y vainilla típicas de su fermentación y crianza en barricas de roble francés. Un Chardonnay de paladar suave y cremoso, con textura untuosa, buen volumen y acidez refrescante..

Maridaje:

Marida con pollo asado o marinado a la plancha y verduras. Se sirve mejor a 10°C.



Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza,
Argentina



#1 ORGANIC & REGENERATIVE
WINERY FROM ARGENTINA



www.domainebousquet.com @/domainebousquetwines f in /domainebousquet