



Gaia Earth Goddess®



Gaia Malbec Orgánico & Biodinámico 2023

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:

El cultivo ecológico y la agricultura sustentable son dos pilares de la filosofía de Domaine Bousquet para lograr su objetivo: uvas de gran pureza, definición varietal e identidad de terroir. Los tres factores principales que diferencian a este viñedo y su terruño son: las brisas frescas nocturnas, provenientes de la cordillera, que se conjugan con la insolación del día y ayudan a lograr una madurez óptima de las uvas con buena acidez; el suelo arenoso a franco arenoso, muy permeable y de baja fertilidad, que otorga su identidad austera y mineral a las uvas; y la sanidad de las aguas subterráneas procedentes del deshielo de los Andes.

Elaboración:

Cosecha manual a finales de marzo. Maceración en frío durante 72 horas. Fermentación con levaduras indígenas a una temperatura máxima de 27°C/80°F durante 12 días. Maceración durante 20 días. Crianza en barrica de roble francés durante 10 meses.(100% roble usado).

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Malbec

Alcohol: 14,5%

Azúcar Residual: 2.21

Acidez / PH: 5.45 / 3.61

Notas de Cata:

Color violeta profundo. Aromas a frutos rojos maduros con notas violetas. En boca, se presenta frutado e intenso con buen retrogusto.

Maridaje:

Es un excelente complemento para carnes, cerdo y cordero, así como para pescados más grasos como el salmón y aves con carne oscura. Carne de caza, como bisonte, aveSTRUZ y venado. Servir a 18°C.

**Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza,
Argentina**

