

Gaia *Earth Goddess*®

GAIA ORGÁNICO & BIODINÁMICO CABERNET SAUVIGNON 2024

Inspirada en Gaia, la diosa griega que personifica a la Madre Tierra, esta línea refleja el compromiso de la familia Bousquet con la viticultura orgánica desde la fundación de la bodega en 1997. Elaborados con uvas orgánicas de Gualtallary, Valle de Uco, los vinos Gaia combinan la tradición enológica francesa con el excepcional clima y terroir de la región. Desde la añada 2022, cuentan con certificación Biodinámica Demeter.

REGIÓN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

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. Cuidadosa selección del racimo y de la uva. Fermentación a una temperatura máxima entre 26°C y 28°C durante 15 días y 20 días de maceración post-fermentativa. 100% Maloláctica. Envejecido en roble francés durante 10 meses.

NOTAS DE CATA

Color violeta intenso. Aromas de grosella negra y cereza negra con notas de grafito. Cuerpo amplio con taninos medios-altos y un final sabroso.

MARIDAJE

Un acompañante ideal para carnes rojas, carnes de caza marinadas y platos de pasta.

AR: 2.15

ACIDEZ/PH: 5.25/3.68

ALCOHOL: 14,5%

