

Gaia *Earth Goddess*®

GAIA ORGÁNICO & BIODINÁMICO CHARDONNAY 2025

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% Chardonnay

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

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.

NOTAS DE CATA

Se distingue por sus aromas a frutas blancas, como pera y durazno maduro, integrados con notas de coco y vainilla aportadas por la fermentación y crianza en roble francés. En boca es cremoso, de buena textura, volumen y acidez refrescante.

MARIDAJE

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

AR: 1

ACIDEZ/PH: 6.35/3.29

ALCOHOL: 12%

