

DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Elegant Wines

GRAN

GRAN BOUSQUET ORGANIC CHARDONNAY 2025

Este vino nace en el primer viñedo plantado por la familia Bousquet en el año 2000, luego de su llegada a Mendoza desde Carcassone, al sur de Francia, donde comenzó su legado vitivinícola. La finca orgánica Eva Estate está emplazada en Gualtallary, Valle de Uco, una zona de trascendencia internacional que cautivó a los Bousquet por su suelo arenoso de baja fertilidad, la pureza del agua proveniente del deshielo cordillerano y la elegancia de sus vinos de terroir.

REGIÓN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

SUELO

La Línea Gran Bousquet integra los cuatro tipos de suelos que se encuentran en el viñedo: Arenosos, Arenosos Calcáreos, Pedregosos Calcáreos y Súper Pedregosos. Este enfoque permite la creación de diversos componentes, ofreciendo una variedad de estilos y posibilidades de combinación.

VIÑEDOS

Cosecha manual a fines de abril. Selección cuidadosa y manual de racimos y uvas. Maceración en frío a 10°C durante 72 a 96 horas. Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de entre 25°C y 28°C, durante 12 días, con 8 días de maceración. Fermentación maloláctica al 100%. Crianza en barricas de roble francés durante 10 meses (50% nuevas y 50% usadas).

ELABORACIÓN

Cosechado a mano durante la primera semana de marzo. 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

Presenta aromas de frutas negras maduras, como frambuesa negra, grosella roja y cereza negra, complementados por notas herbáceas y matices de caramelo y clavo de olor provenientes de la crianza en roble. En boca es amplio y complejo, y expresa el terroir distintivo y el carácter del Malbec de Gualtallary.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes rojas magras, pavo y, especialmente, quesos azules. Se recomienda servir a 18 °C.

AR: 1.92

ACIDEZ/PH: 5.25/3.65

ALCOHOL: 14.5%

