

AMERI.

Ameri Eva Estate Red Blend Orgánico 2023



Contexto:

Ameri, el nombre que identifica esta línea de vinos, remite a la singularidad de un racimo específico; aquellas uvas de gran calidad y expresión con las que se elaboran vinos de gran pureza que se embotellan solo en añadas excepcionales. Se trata de una colección proveniente de los lotes más altos de nuestra finca orgánica Eva Estate, implantada en Gualtallary, en las estribaciones de los Andes y a 1.257 metros de altura. En este terroir, las vides se desarrollan con una insolación permanente y la amplitud térmica necesaria para descansar con las brisas frescas de la noche. Así, obtenemos frutos en un excelente punto de madurez, con muy buena concentración de aromas y sabores, acidez elegante y definición varietal.

Suelo:

Parcela única en dos tipos de suelo diferentes: suelo arenoso con presencia de piedra y suelo franco arenoso con incrustaciones calcáreas. En este suelo profundo, las raíces de nuestras plantas absorben los minerales propios de Gualtallary, cuyo carácter se ve reflejado en los aromas, los sabores y la textura del vino.

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:

Vendimia manual a principios de abril. Cuidadosa selección manual del racimo y de la uva. Fermentación con levadura nativa a una temperatura máxima entre 25°C/77°F y 28°C/82°F durante 14 días y 20 días de maceración en barricas de roble. La temperatura de fermentación se mantiene baja, extrayendo aromas intensos. Cada barril se prensa individualmente de forma manual. Crianza en roble francés durante 12 meses durante 12 meses 65% roble nuevo 35% usado.

Datos Técnicos:

Varietal: 40% Malbec, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Alcohol: 14.5%

Azúcar Residual: 2.42

Acidez / PH: 5.40 / 3.62

Notas de Cata:

Color violeta oscuro. Aromas frutales, florales y levemente especiados, típicos de Gualtallary, acompañados por notas a frutos rojos y negros, higos, violetas y pimienta negra. En boca es elegante, redondo, de cuerpo compacto, con taninos maduros y un final largo.

Maridaje:

Combina con carnes rojas, quesos sabrosos y platos vegetarianos terrosos. Se sirve mejor a 18°C/64°F.

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

