

## Bousquet Reserve Cabernet Franc Orgánico 2023



### Contexto:

La línea Bousquet Reserve Orgánico proviene de las mejores parcelas de viñedos con rendimientos bajos, para la obtención de la mejor fruta. Los vinos de esta gama tienen un añejamiento de 50% del vino por 6 meses en barricas de roble francés. El excelente equilibrio entre fruta y madera realza la elegancia de cada uno de los vinos de la línea.

### Suelo:

Franco arenoso, con caliza a 80cm y presencia de piedras.

### Viñedos:

Ubicados a 1200 metros sobre el nivel del mar en Gualtallary, Valle de Uco. Gracias a la sequedad de la zona y a su suelo arenoso resistente a la filoxera, el cultivo orgánico en los viñedos de Domaine Bousquet fue posible desde el primer día. Los tres factores principales que diferencian este viñedo virgen y su terreno son: las brisas casi constantes de los Andes al oeste, que ayudan a mitigar el estrés térmico en este clima desértico, con sus enormes diferencias de temperatura entre el día y la noche; los suelos arenosos, de baja fertilidad para el estrés deseable de la vid y, sin embargo, permeables para un buen drenaje. Además, la prevalencia de las aguas subterráneas, con una pluviometría media de escasos 200 milímetros o menos al año, hace que las aguas subterráneas procedentes del deshielo de los Andes sean vitales para regar las vides gota a gota. Además, las raíces de las plantas cultivadas orgánicamente penetran más profundamente, absorbiendo oligoelementos que dan a los vinos su auténtico sabor local.

### Elaboración:

Cosechado a mano con métodos de producción tradicionales: Maceración en frío entre 8°C/46°F y 10°C/50°F durante 48 horas. Fermentación bajo levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de entre 25°C/77°F y 27°C/81°F durante 10 días. Maceración post fermentativa durante 14 días y fermentación 100% maloláctica. El 100% del vino envejece en barricas de roble francés de 400L de segundo uso durante 6 meses.

### Datos Técnicos:

**Varietal:** 100% Cabernet Franc

**Alcohol:** 14.50%

**Azúcar Residual:** 1.80

**Acidez / PH:** 5.40 / 3.68

### Notas de Cata:

Con sus notas de pimiento rojo asado, hoja de tomate y pimienta negra, nuestro Cabernet Franc es generoso en personalidad y sabor. Envejecido 6 meses en roble francés. El vino es un testimonio de su herencia argentina y el origen francés de la familia Bousquet.

### Maridaje:

Combina idealmente con platos a base de tomate o barbacoa picante. Se sirve mejor a 18°C/65°F.

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

