

Bousquet Reserve Chardonnay Orgánico 2024

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 piedra.

Viñedos:

Ubicados a 1.200 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 terroir 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 pluviosidad media de escasas 8 pulgadas 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 durante la tercera y cuarta semana de febrero de 6:30 a. m. a 10:00 a.m para mantener la acidez y frescura óptima. El 50% del vino se fermenta en roble a una temperatura entre 15°C/59°F y 17°C/63°F durante 15 días. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 400L de 3°/4°/5° uso sobre lías para un estilo borgoñón.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Chardonnay

Alcohol: 12.5%

Azúcar Residual: 1.27

Acidez / PH: 5.27 / 3.28

Notas de Cata:

Con aromas tropicales, notas cítricas y de lima, este Reserve Chardonnay viene con un toque de elegancia francesa y un toque de roble. El vino es un testimonio de su herencia argentina y el origen francés de la familia Bousquet.

Maridaje:

Perfecto con pastas y salsas a base de nata. Mejor servido a 10°C.



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

