

Bousquet Reserve Malbec Orgánico 375cc 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. Este tamaño práctico y versátil está pensado para adaptarse a las nuevas tendencias de consumo, ofreciendo la calidad y elegancia que nos caracterizan en una presentación ideal para compartir momentos especiales o disfrutar en porciones individuales.

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 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:

Cosecha manual a fines de marzo. Maceración en frío a 10°C/50°F durante 48 horas. Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura entre 25°C/77°F y 27°C/80°F durante 10 días y 14 días de maceración adicional. 100% maloláctica y crianza 50% en barricas de roble francés de segundo uso de 400L durante 6 meses y el resto en depósitos de acero inoxidable y hormigón.

Datos Técnicos:

Varietal: 85% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Syrah

Alcohol: 14.5%

Azúcar Residual: 1.78

Acidez / PH: 5.40/3.66

Notas de Cata:

Con su rico aroma, acidez viva, sabores a ciruela y zarzamora, este Reserve Malbec viene con una pizca de elegancia francesa y solo un toque de roble. El vino es un testimonio de su herencia argentina y el origen francés de la familia Bousquet.

Maridaje:

Costillas de ternera a la brasa y carnes rojas a la parrilla. Mejor servido a 18°C.

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

