

Bousquet Reserve Pinot Noir 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 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:

Cosechado a mano desde finales de febrero hasta principios de marzo. Fermentación en contacto con roble a una temperatura entre 15°C / 59°F y 17°C / 62°F durante 15 días. El 50% del vino envejece durante 6 meses en contacto con 400L de roble francés (2º o 3º uso de nuestro Gran Chardonnay) y lías.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Pinot Noir

Alcohol: 13,50%

Azúcar Residual: 1.63

Acidez / PH: 5.10 / 3.63

Notas de Cata:

Con sus taninos sedosos y su crianza en roble francés, este Reserve Pinot Noir conserva la elegancia de la uva, al mismo tiempo que ofrece una fruta bañada por el sol en un paladar redondo. El vino es un testimonio de su herencia argentina y el origen francés de la familia Bousquet.

Maridaje:

Marida idealmente con platos de pato, pollo, cerdo y champiñones. Se sirve mejor a 18°C/65°F.

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

