



Gaia Earth Goddess®

Gaia Cabernet Franc Orgánico & Biodinámico 2024



Contexto:

Gaia, la diosa de la mitología griega que personifica a la Madre Tierra, ha sido la inspiración de la familia Bousquet desde la fundación de la bodega en 1997, cuando fuimos pioneros y plantamos tierras vírgenes en las zonas altas del distrito de Gualtallary en Tupungato, Valle de Uco. Desde el principio, nuestros vinos de la línea Gaia se han elaborado a partir de uvas orgánicas combinando las técnicas de elaboración francesas con el clima y terroir excepcionales de la región. Desde la añada 2022, nuestros vinos de la línea Gaia cuentan con la certificación Biodinámica Demeter.

Suelo:

Línea Gaia tiene un perfil de suelo Arenoso calcáreo. Entre 70cm y 100cm de arena y por debajo un suelo calcáreo..

Viñedos:

Gaia representa el compromiso total de Domaine Bousquet con la filosofía Orgánica, Regenerativa y Biodinámica. Ubicados a 1.200 metros sobre el nivel del mar en Gualtallary, Valle de Uco, la ubicación al pie de la Cordillera de los Andes define un clima continental desértico; la montaña, junto a las brisas frescas, asegura la sanidad de la uva y el éxito del manejo orgánico. El gran rango térmico diurno es esencial para la maduración que preserva la acidez. El perfil de suelo es aluvial y heterogéneo, variando entre pedregosos y con presencia de carbonato de calcio (capa calcárea), confiriendo un deseable estrés controlado y un marcado carácter mineral al vino. El manejo hídrico utiliza exclusivamente agua pura de deshielo andino mediante riego por goteo de precisión.

Elaboración:

Cosechado a mano a finales de marzo. Maceración en frío durante 48hs. Fermentación con levaduras indígenas a una temperatura máxima de 27°C/81°F durante 12 días. Maceración post fermentativa durante 14 días. Crianza en roble francés durante 10 meses (100% roble usado).

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Cabernet Franc

Alcohol: 14%

Azúcar Residual: 1.92

Acidez / PH: 5.32 / 3.68

Notas de Cata:

Color violeta intenso. Fruta negra y roja con notas especiadas y minerales. Jugoso y afrutado con una columna vertebral tánica. Cuerpo completo.

Maridaje:

Marida perfectamente con platos de carnes rojas, cerdo asado o platos a base de tomate.

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

