



Gaia Earth Goddess[®]



Gaia Cabernet Sauvignon 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:

Cosecha manual a finales de marzo. Cuidadosa selección del racimo y de la uva. Fermentación a una temperatura máxima entre 26°C y 28°C durante 15 días y 20 días de maceración post-fermentativa. 100% Maloláctica. Envejecido en roble francés durante 10 meses.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 14.5%

Azúcar Residual: 2.15

Acidez / PH: 5.25 / 3.68

Notas de Cata:

Color violeta intenso. Aromas de grosella negra y cereza negra con notas de grafito. Cuerpo amplio con taninos medios-altos y un final sabroso.

Maridaje:

Un acompañante ideal para carnes rojas, carnes de caza marinadas y platos de pasta.

Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza,
Argentina



#1 ORGANIC & REGENERATIVE
WINERY FROM ARGENTINA



Regenerative
Organic
Certified

demeter

USDA
ORGANIC



fair
for life