



Gaia Earth Goddess[®]



Gaia Malbec 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), confirmando 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. Maceración en frío durante 48hs. Fermentación con levaduras indígenas a una temperatura máxima de 27° C durante 12 días. Maceración post fermentativa durante 14 días. Añejado en barricas de roble francés entre 8 y 10 meses. (100% roble usado).

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Malbec

Alcohol: 14,5%

Azúcar Residual: 1.9

Acidez / PH: 5.47 / 3.66

Notas de Cata:

Color violeta profundo. Aromas a frutos rojos maduros con notas violetas. En boca, se presenta frutado e intenso con buen retrogusto.

Maridaje:

Es un excelente complemento para carnes, cerdo y cordero, así como para pescados más grasos como el salmón y aves con carne oscura. Carne de caza, como bisonte, avestruz y venado. Servir a 18°C.

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



**#1 ORGANIC & REGENERATIVE
WINERY FROM ARGENTINA**



Regenerative
Organic
Certified

demeter

