



Gaia Earth Goddess®

Gaia Red Blend 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:

Maceración en frío durante 72 horas. Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de 27°C durante 12 días. Maceración durante 14 días. Envejecido en roble francés por 10 meses.

Datos Técnicos:

Varietal: 45% Malbec, 42% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc.

Alcohol: 14,5%

Azúcar Residual: 1.9

Acidez / PH: 5.47 / 3.66

Notas de Cata:

Color rojo intenso con ribetes violáceos. Aromas de frutas negras y especias. Jugoso y afrutado con unos taninos como columna vertebral. De cuerpo medio a completo.

Maridaje:

Carne a la brasa, queso y chocolate. Servir a 18°C/65°F.

Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza,
Argentina



#1 ORGANIC & REGENERATIVE
WINERY FROM ARGENTINA

