



LO CA Chardonnay Orgánico 2024



Contexto:

En Domaine Bousquet, nos adaptamos a la tendencia de vinos de baja graduación alcohólica, respondiendo a una demanda de opciones más ligeras, saludables y conscientes. Fieles a nuestra vocación innovadora y pionera, decidimos impulsar esta tendencia en Argentina con el primer vino bajo en calorías, bajo en alcohol y sin sulfitos del país. Con este espíritu presentamos LO CA: Vinos que te hacen sentir bien y saben bien, con más altitud, actitud y menos calorías. El nombre proviene de un juego de palabras en inglés "Low- Calories" significando "Bajo en calorías", además de hacer referencia a su LO CA elaboración. Bajo en calorías, bajo en alcohol, bajo en azúcar, vegano, sin gluten, orgánico certificado por el USDA, Certificado Regenerativo Orgánico™ y aprobado por Ecocert: ¡Qué locura es eso!

Suelo:

Franco arenoso.

Viñedos:

Gracias al clima seco del Valle de Uco y a los suelos arenosos resistentes a la filoxera, la agricultura orgánica en Domaine Bousquet, desde el primer día, no sólo fue posible sino también conveniente. Otros factores que distinguen a este paisaje incluyen las brisas constantes de los Andes hacia el oeste, que ayudan a mitigar el estrés por calor en este clima desértico. Las diferencias significativas de temperatura entre día y noche contribuyen a mejorar los aromas, mientras que los suelos arenosos resultan en una baja fertilidad, deseable para el estrés de la vid e ideal para un buen drenaje. Con un promedio de precipitaciones de apenas 203 mm al año, el agua subterránea proveniente del deshielo de los Andes es vital para el riego de los viñedos. El tiempo ha demostrado que las raíces de las vides cultivadas orgánicamente penetran más profundamente, lo que permite un mayor acceso al agua en tiempos de sequía. La agricultura ecológica es decididamente mejor para el bienestar a largo plazo del medio ambiente local, así como de las personas que cuidan las vides.

Elaboración:

Las uvas se cosecharon entre finales de enero y principios de febrero, unos dos meses antes que en los embotellados estándar. Para garantizar una calidad óptima, se recogieron diferentes parcelas en diferentes momentos. Fermentación en tanques de acero inoxidable durante 12-17 días con levaduras naturales y poco después embotellado. Esto da como resultado un vino con bajo alcohol, alta acidez, bajo en calorías y bajo en azúcar.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Chardonnay.

Alcohol: 9.5%

Azúcar Residual: 1.21

Acidez / PH: 7.72 / 3.21

Notas de Cata:

Vino de color amarillo pálido con tonos verdosos. En nariz presenta aromas cítricos. Concentra notas de manzana verde. De cuerpo ligero y con una acidez muy refrescante.

Maridaje:

LO-CA combina con disfrutar de la vida. ¡LO-CA Chardonnay es ideal después de un largo día de trabajo o diversión!

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

