CELEBRAMOS JUNTOS 29 AÑOS GUALTALLARY DE AGRICULTURA ORGÁNICA

LOCA

LOW CALORIES

LOW CALORIE

LOW ALCOHOL

LOCA ORGÁNICO CHARDONNAY 2025

En Domaine Bousquet, nos adaptamos a la tendencia de vinos de baja graduación alcohólica, ofreciendo una opción más ligera, saludable y consciente. Fieles a nuestro espíritu innovador, presentamos LO CA: vinos que te hacen sentir bien y saben bien, con más altitud y actitud. Su nombre nace del juego de palabras "Low-Calorie" (bajo en calorías) y de su loca elaboración. Bajo en azúcar, vegano, sin gluten, Regenerative Organic Certified™ y aprobado por Ecocert: ¡Qué locura de vino!

REGIÓN
Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COMPOSICIÓN VARIETAL
100% Chardonnay

SUELO
Franco arenoso.

VIÑEDOS
Gracias al clima seco del Valle de Uco, sus suelos arenosos y bien drenados, y las brisas de los Andes, Domaine Bousquet practica agricultura orgánica desde el primer día. La amplitud térmica favorece el desarrollo de aromas, mientras que las raíces profundas de las vides permiten un mejor acceso al agua durante las sequías. Además, la agricultura orgánica contribuye al cuidado del medio ambiente y de quienes trabajan en los viñedos.

ELABORACIÓN
Las uvas se cosechan entre finales de enero y principios de febrero, aproximadamente dos meses antes que en los embotellados estándar, seleccionando cada parcela en su momento óptimo. Fermentan con levaduras naturales en tanques de acero inoxidable durante 12–17 días y se embotellan poco después para preservar su frescura. El resultado es un vino bajo en alcohol, calorías y azúcar, y con alta acidez.

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!

AR: 1.07 **ACIDEZ/PH:** 5.85/3.40 **ALCOHOL:** 8%

DOMAINE BOUSQUET
Naturally Organic Wines

#1 VIÑEDO ORGÁNICO & REGENERATIVO DE ARGENTINA