



### 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. Con este espíritu presentamos LO CA: Vinos que te hacen sentir bien y saben bien, con más altitud y actitud. 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 azúcar, vegano, sin gluten, Certificado Regenerativo Orgánico™ y aprobado por Ecocert: ¡Qué locura de vino!

### 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. Las brisas constantes de los Andes hacia el oeste, que ayudan a mitigar el estrés por calor en este clima desértico. La amplitud térmica 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. 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:

Cosecha manual de las uvas, en estado de madurez temprana con el objetivo de obtener mostos con bajo contenido en azúcar. Primera fermentación utilizando levaduras seleccionadas a 15°C. La segunda fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable a 15°C también, pero tiene una duración de unos 30 días. Este vino conserva la frescura natural de la fruta debido a su proceso y las características de las uvas de excelencia con las que este espumante se elabora: Chardonnay y Pinot Noir. Destaca el aroma fresco y frutal, equilibrado en boca, con un paso fresco y suave.

### Datos Técnicos:

**Varietal:** 50% Chardonnay - 50% Pinot Noir.

**Alcohol:** 8%

**Azúcar Residual:** 6

**Acidez / PH:** 6.20 / 3.30

### Notas de Cata:

Vino de color amarillo verdoso con burbujas delicadas. Aromas frescos a lima, cáscara de limón y manzana verde. En boca es ligero, vibrante y con una acidez natural que realza su carácter frutado y cítrico.

### Maridaje:

LO-CA se celebra. ¡LO-CA Espumante es perfecto para brindar en cualquier momento, ya sea una gran ocasión o un instante que quieras volver especial!



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

## Espumante Orgánico 2025



#1 REGENERATIVE ORGANIC CERTIFIED  
VINEYARD FROM ARGENTINA

