



LO CA

LOW CALORIES

LOCA ESPUMANTE ORGÁNICO BRUT NATURE

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

50% Chardonnay 50% Pinot Noir

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 los aromas, mientras que las raíces profundas 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 manualmente en una etapa temprana para obtener mostos con bajo contenido de azúcar. El vino realiza dos fermentaciones a 15°C, con una segunda fermentación de aproximadamente 30 días en tanques de acero inoxidable. Elaborado con Chardonnay y Pinot Noir, conserva la frescura natural de la fruta y ofrece aromas frescos y frutales, un paladar equilibrado y un final suave.

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 quieres volver especial!

AR: 0.6

ACIDEZ/PH: 6.20/3.30

ALCOHOL: 8%



DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Organic Winery

#1 VIÑEDO ORGÁNICO &
REGENERATIVO DE ARGENTINA

