



LOCA ORGÁNICO MALBEC 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% Malbec

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

De color violeta intenso. Intensos aromas de frutas rojas y negras. De cuerpo ligero y afrutado.

MARIDAJE

LO-CA combina con disfrutar de la vida. LO-CA Malbec es ideal para tomar una noche entre semana, con amigos o familiares.

AR: 0.9

ACIDEZ/PH: 5.25/3.60

ALCOHOL: 8%



DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Organic Winery

#1 VIÑEDO ORGÁNICO &
REGENERATIVO DE ARGENTINA

