



Virgen Chardonnay Orgánico

2024



Contexto:

La línea Virgen Vineyards es un homenaje al terreno virgen que conoció la Familia Bousquet cuando llegó a Mendoza, más precisamente a Gualtallary, a fines de 1997. La zona era un desierto de arena y piedras, tierra virgen con las condiciones climáticas y de suelo ideales para el cultivo de uvas orgánicas. Hoy es el terroir considerado cuna de los mejores vinos de Alta Gama. Virgen Vineyards es la expresión más pura del terroir, está integrada por vinos orgánicos, sin sulfitos agregados y veganos. Es la primera línea de vinos certificada por la USDA fuera de Estados Unidos.

Suelo:

Suelos arenosos pobres de ripio de buen drenaje.

Viñedos:

Ubicados a 1.200 metros sobre el nivel del mar en Gualtallary, Valle de Uco. Gracias a la sequedad de la zona y a su suelo arenoso resistente a la filoxera, el cultivo orgánico en los viñedos de Domaine Bousquet fue posible desde el primer día. Los tres factores principales que diferencian este viñedo virgen y su terreno son: las brisas casi constantes de los Andes al oeste, que ayudan a mitigar el estrés térmico en este clima desértico, con sus enormes diferencias de temperatura entre el día y la noche; los suelos arenosos, de baja fertilidad para el estrés deseable de la vid y, sin embargo, permeables para un buen drenaje. Además, la prevalencia de las aguas subterráneas, con una pluviometría media de escasos 200 milímetros o menos al año, hace que las aguas subterráneas procedentes del deshielo de los Andes sean vitales para regar las uvas gota a gota. Además, las raíces de las plantas cultivadas orgánicamente penetran más profundamente, absorbiendo oligoelementos que dan a los vinos su auténtico sabor local.

Elaboración:

Cosecha durante el mes de febrero en diferentes pasadas. Con las primeras se obtuvo acidez natural y con las segundas para obtener intensidad aromática y mejor madurez. Fermentación de 13°C a 15°C en tanques de acero inoxidable.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Chardonnay

Alcohol: 12%

Azúcar Residual: 1.05

Acidez / PH: 6.07 / 3.32

Notas de Cata:

Con sutiles notas de manzana verde, destellos de pera y una sutil mineralidad en la nariz, este Chardonnay sin roble bien equilibrado tiene un cuerpo completo con un final redondeado.

Maridaje:

Ideal para maridar con pastas con salsa blanca y ensalada verde.

**Tupungato, Valle de Uco,
Mendoza, Argentina**

