



Virgen Malbec Orgánico 2025



Contexto:

“Virgen” define nuestros vinos orgánicos, veganos, sin sulfitos añadidos, certificados por el USDA, la expresión más pura de nuestro terruño prístico y desértico del Valle de Tupungato en la región de Mendoza, Argentina. Aquí, los suelos arenosos y de grava, el sol durante todo el año y los cambios drásticos de temperatura del día a la noche se combinan para crear condiciones excepcionales en las que se pueden cultivar uvas orgánicas sanas y de alta calidad. El resultado: vinos súper sabrosos, de sabor fresco y naturalmente elegantes. A partir de la cosecha 2022, nuestros vinos Virgen Vineyards tienen certificación orgánica regenerativa.

Suelo:

Suelos pobres de grava arenosa y con buen drenaje.

Viñedos:

Gracias a la sequedad de la zona y a su suelo arenoso resistente a la filoxera, la agricultura biológica en Domaine Bousquet desde el primer día fue posible e inteligente. Los tres factores principales que diferencian este viñedo virgen y su terruño son: las brisas casi constantes de los Andes hacia el oeste que ayudan a mitigar el estrés por calor en este clima desértico, con sus enormes diferencias de temperatura entre día y noche, los suelos arenosos dan como resultado baja fertilidad para el estrés deseable de la vid y, sin embargo, son permeables para un buen drenaje. Además, la prevalencia del agua subterránea, con precipitaciones que promedian apenas 203 milímetros o menos por año, el agua subterránea del deshielo de los Andes es vital para regar las vides gota a gota. Además del terroir único, las raíces de las plantas cultivadas orgánicamente penetran más profundamente y absorben los oligoelementos que dan a los vinos su auténtico sabor local. La agricultura ecológica es más saludable para el medio ambiente y, de forma vital, para las personas que cuidan la viña.

Elaboración:

Maceración fría a 10°C durante 48hs. Fermentación a una temperatura máxima de entre 25°C y 27°C durante 10 días, con estrictos controles para asegurar la correcta cinética sin desvíos en parámetros analíticos.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Malbec

Alcohol: 14%

Azúcar Residual: 1.58

Acidez / PH: 5.40 / 3.65

Notas de Cata:

La uva distintiva de Argentina se presenta en todo su esplendor y sin adornos: sin sulfitos añadidos, sin roble, solo sabores frescos, de color rojo brezo y de frutos negros ciruela.

Maridaje:

Compañero ideal para asar; hamburguesas, filetes, cordero.

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

