

AMERI[®]

Ameri Wild Roots Block #3 Malbec Orgánico 2022

Contexto:

Luego de estudiar 123 calicatas de nuestro Viñedo Eva State junto con Guillermo Corona (Geólogo) pudimos identificar los diferentes tipos de suelo y generar un mapa detallado de espesores de cada parte del mismo. Como conclusión obtuvimos un mapa con los diferentes tipos, perfiles y una posible subdivisión en unidades geomórficas. Ameri Parcel N3 es el resultado de esta investigación.

Tipo de Suelo:

Pedregoso Calcáreo: Entre 40 y 70cm de arena, más 20cm de capa calcárea, terminan con una gran capa pedregosa.

Viñedos:

El cultivo ecológico y la agricultura sustentable son dos pilares de la filosofía de Domaine Bousquet para lograr su objetivo: uvas de gran pureza, definición varietal e identidad de terroir. Los tres factores principales que diferencian a este viñedo y su terroir son: las brisas frescas nocturnas, provenientes de la cordillera, que se conjugan con la insolación del día y ayudan a lograr una madurez óptima de las uvas con buena acidez; el suelo arenoso a franco arenoso, muy permeable y de baja fertilidad, que otorga su identidad austera y mineral a las uvas; y la sanidad de las aguas subterráneas procedentes del deshielo de los Andes.

Elaboración:

Vendimia manual a mediados de Abril. Cuidada selección de uvas y racimos. (pellenc). Fermentación con levaduras indígenas en barricas de roble de 400 litros durante entre 15 y 20 días y una maceración total de 30 días en contacto con los hollejos. 100% de Maloláctica. Crianza de 12 meses y 1 año de crianza en botella.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Malbec

Alcohol: 14.5%

Azúcar Residual: 1.84

Acidez / PH: 5.25 / 3.69

Notas de Cata:

Color violeta intenso. Aromas de flores violetas, flores blancas y frutos negros. En boca es aterciopelado, con notas minerales y complejo con taninos dulces y un final delicado.

Gualtallary, Tupungato,
Uco Valley, Mendoza,
Argentina

