

DOMAINE
BOUSQUET
Naturally, Elegant Wines™

RESERVE

BOUSQUET RESERVE ORGÁNICO CABERNET SAUVIGNON 2025

La línea Bousquet Reserve Orgánico proviene de las mejores parcelas de viñedos con rendimientos bajos, para la obtención de la mejor fruta. Los vinos de esta gama tienen un añejamiento de 50% del vino por 6 meses en barricas de roble francés. El excelente equilibrio entre fruta y madera realza la elegancia de cada uno de los vinos de la línea.

REGIÓN

Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

SUELO

Franco arenoso, con caliza a 80cm y presencia de piedras.

VIÑEDOS

Ubicados a 1.200 metros sobre el nivel del mar en Gualtallary, Valle de Uco, nuestros viñedos se benefician de la influencia de la Cordillera de los Andes, que genera un clima desértico continental, aporta agua pura de deshielo para el riego y asegura una amplia amplitud térmica. Estas condiciones favorecen una maduración lenta, una intensa concentración de color, una acidez natural equilibrada y el éxito de nuestra agricultura orgánica. Los suelos aluviales, con componentes rocosos y calcáreos, generan un estrés hídrico controlado en la vid y aportan un marcado carácter mineral a los vinos.

ELABORACIÓN

Cosechado a mano durante la tercera y cuarta semana de febrero de 6:30 a. m. a 10:00 a.m para mantener la acidez y frescura óptima. El 50% del vino se fermenta en roble a una temperatura entre 15° C/59°F y 17°C/63°F durante 15 días. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 400L de 3°/4°/5° uso sobre lías para un estilo borgoñón..

NOTAS DE CATA

Mostrando sabores de bayas y casis, y una acidez brillante, este sedoso Reserve Cabernet Sauvignon viene con una pizca de elegancia francesa y solo un toque de roble. El vino es un testimonio de su herencia argentina y el origen francés de la familia Bousquet

MARIDAJE

Plato de cordero y carnes rojas. Mejor a 18°C.

AR: 2.31

ACIDEZ/PH: 5.25/3.65

ALCOHOL: 14,5%

