

AMERI[®]



Ameri Eva Estate Cabernet Sauvignon Orgânico 2022

Contexto:

Ameri, o nome que identifica esta linha de vinhos, remete à singularidade de um cacho específico; aquelas uvas de grande qualidade e expressão com as quais são elaborados vinhos de pureza excepcional, engarrafados apenas em safras especiais. Trata-se de uma coleção proveniente dos lotes mais altos da nossa propriedade orgânica Eva Estate, localizada em Gualtallary, no sopé dos Andes, a 1.257 metros de altitude. Neste terroir, as videiras se desenvolvem com insolação permanente e a amplitude térmica necessária para descansar com as brisas frescas da noite. Assim, obtemos frutos em excelente ponto de maturação, com ótima concentração de aromas e sabores, acidez elegante e definição varietal.

Solo:

Parcela única em dois tipos de solo diferentes: solo arenoso com presença de pedras e solo franco-arenoso com incrustações calcárias. Neste solo profundo, as raízes das plantas absorvem os minerais próprios de Gualtallary, cujo caráter se reflete nos aromas, nos sabores e na textura do vinho.

Vinhedos:

O cultivo orgânico e a agricultura sustentável são dois pilares da filosofia da Domaine Bousquet para alcançar seu objetivo: uvas de grande pureza, definição varietal e identidade de terroir. Os três principais fatores que diferenciam este vinhedo e seu terroir são: as brisas frescas noturnas, provenientes da cordilheira, que se somam à insolação do dia e ajudam a alcançar maturação ótima das uvas com boa acidez; o solo arenoso a franco-arenoso, muito permeável e de baixa fertilidade, que confere identidade austera e mineral às uvas; e a pureza das águas subterrâneas provenientes do degelo dos Andes.

Elaboração:

Colheita manual em meados de abril. Rigorosa seleção manual dos cachos e das uvas. Fermentação com leveduras autóctones ao máximo, em temperatura entre 25°C e 28°C, durante 14 dias, seguida de maceração em barricas de carvalho por 20 dias. A temperatura de fermentação é mantida baixa, permitindo a extração de aromas intensos. Cada barrica é prensada individualmente de forma manual. Envelhecimento em carvalho francês durante 12 meses (65% carvalho novo, 35% usado).

Dados Técnicos:

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Álcool: 14.5%

Álcool: 2.75

Acidez / PH: 5.40/3.73

Notas de Degustação:

Cor violeta intensa com reflexos púrpura. Aromas florais típicos de Gualtallary com notas de violetas e frutas negras. Na boca é complexo e elegante, com acidez refrescante, taninos maduros e final delicado e persistente.

Gualtallary, Tupungato,
Vale do Uco, Mendoza,
Argentina

