

AMERI[®]

Ameri Eva Estate Malbec 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:

O Ameri Malbec provém das parcelas N1, N3, N4 e N5, que abrangem nossos quatro tipos de solo no vinhedo: Arenoso, Arenoso Calcário, Pedregoso Calcário e Super Pedregoso, cada um contribuindo com atributos únicos diferentes para criar o blend..

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 no início de abril. Rigorosa seleção manual dos cachos e das uvas. Fermentação com leveduras nativas em temperatura máxima 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% Malbec

Álcool: 14.5%

Açúcar Residual: 2.08

Acidez / PH: 5.40/3.64

Notas de Degustação:

Cor violeta intensa. Aromas de flores violetas e frutas negras. Em boca é aveludado e complexo, com taninos doces e final delicado.

Harmonização:

Acompanha costelas bovinas grelhadas e carnes vermelhas na brasa. Melhor servido a 18°C / 64°F.



Gualtallary, Tupungato,
Vale do Uco, Mendoza,
Argentina



DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Organic Winery
— SINCE 1997 —

#1 ORGANIC & REGENERATIVE
WINERY FROM ARGENTINA



Regenerative
Organic
Certified

demeter

USDA
ORGANIC



fair
for life