

AMERI[®]

Ameri Eva Estate Red Blend 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 durante a última semana de março e início de abril, proveniente dos quadros mais qualitativos e antigos da nossa propriedade orgânica Eva Estate: quadros 3 e 4 (Malbec), quadros 1 e 2 (Cabernet Sauvignon), quadros 3, 4 e 6 (Merlot). Rigorosa seleção de cachos e uvas. Fermentação com leveduras indígenas em temperaturas controladas durante 14 dias. Após a maceração em barricas, o vinho amadurece durante 12 meses em carvalho francês.

Dados Técnicos:

Varietal: 54% Malbec, 39% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

Álcool: 14.5%

Açúcar Residual: 1.82

Acidez / PH: 5.32/3.69

Notas de Degustação:

Cor violeta escura. Aromas frutados, florais e levemente especiados, típicos de Gualtallary, acompanhados por notas de frutas vermelhas e negras, figo, violetas e pimenta-preta. Em boca é elegante, redondo, de corpo compacto, com taninos maduros e final longo.

Harmonização:

Combina com carnes vermelhas, queijos intensos e pratos vegetarianos de caráter terroso. Melhor servido a 18°C / 64°F..



Gualtallary, Tupungato,
Vale do Uco, Mendoza,
Argentina



DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Organic & Regenerative
— SINCE 1997 —

#1 ORGANIC & REGENERATIVE
WINERY FROM ARGENTINA



www.domainebousquet.com /domainebousquetwines f in /domainebousquet