

Bousquet Reserve Cabernet Sauvignon Orgânico 2024

Contexto:

A linha Bousquet Reserve Orgânico provém das melhores parcelas de vinhedos com baixos rendimentos, para a obtenção da melhor fruta. Os vinhos desta gama passam por um envelhecimento de 50% do vinho durante 6 meses em barricas de carvalho francês. O excelente equilíbrio entre fruta e madeira realça a elegância de cada um dos vinhos da linha.

Solo:

Franco-arenoso, com calcário a 80 cm e presença de pedras.

Vinhedos:

Localizados a 1.200 metros acima do nível do mar em Gualtallary, Vale do Uco. Graças à secura da região e ao seu solo arenoso resistente à filoxera, o cultivo orgânico nos vinhedos da Domaine Bousquet foi possível desde o primeiro dia. Os três principais fatores que diferenciam este vinhedo virgem e seu terroir são: as brisas quase constantes vindas dos Andes a oeste, que ajudam a mitigar o estresse térmico neste clima desértico, com enormes diferenças de temperatura entre dia e noite; os solos arenosos, de baixa fertilidade, que geram o estresse desejável na videira e, ao mesmo tempo, são permeáveis, garantindo boa drenagem; e a prevalência das águas subterrâneas, com pluviosidade média de apenas 200 milímetros ou menos por ano, o que torna vitais as águas provenientes do degelo dos Andes para irrigar as videiras por gotejamento. Além disso, as raízes das plantas cultivadas organicamente penetram mais profundamente, absorvendo oligoelementos que conferem aos vinhos seu autêntico sabor local.

Elaboração:

Colheita manual no final de março. Maceração a frio a 10°C/50°F durante 48 horas. Fermentação com leveduras selecionadas em temperatura entre 25°C/77°F e 27°C/80°F durante 10 dias, seguida de 14 dias de maceração adicional. 100% fermentação malolática e envelhecimento de 50% do vinho em barricas de carvalho francês de segundo uso (400L) durante 6 meses, e o restante em tanques de aço inoxidável e concreto.

Dados Técnicos:

Varietal: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec

Álcool: 14,5%

Açúcar Residual: 2.31

Acidez / PH: 5.25/3.60

Notas de Degustação:

Mostrando sabores de frutas vermelhas e cassis, e uma acidez vibrante, este sedoso Reserve Cabernet Sauvignon vem com um toque de elegância francesa e apenas uma pitada de carvalho. O vinho é um testemunho de sua herança argentina e da origem francesa da família Bousquet..

Harmonização:

Pratos de cordeiro e carnes vermelhas. Melhor servido a 18°C.

Tupungato, Valle do Uco,
Mendoza, Argentina

