

Bousquet Reserve Chardonnay Orgánico 2025

Contexto:

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.

Suelo:

Este vino resulta de la elaboración de uvas obtenidas de suelos de distinta composición: arenosos, pedregosos y con presencia de depósitos calcareos.

Viñedos:

Ubicados a 1.200 metros sobre el nivel del mar en Gualtallary, Valle de Uco. La Cordillera de los Andes es la clave en la definición del estilo de nuestros vinos. Primero, actúa como escudo frente al Pacífico, generando un clima continental desértico de alta sanidad y provee el agua pura de deshielo para el riego. Esta combinación única, sumada al gran rango térmico diurno, asegura una maduración lenta que desarrolla color y una alta acidez natural en las uvas. Estos factores geoclimáticos fueron la base para el éxito de nuestro cultivo orgánico. El perfil de suelo es aluvial y heterogéneo, variando entre perfiles pedregosos y con presencia de carbonato de calcio (capa calcárea). Esta diversidad confiere un deseable estrés controlado y un marcado carácter mineral al vino.

Elaboración:

Cosechado a mano durante la segunda y tercera 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 y el resto en acero inoxidable. Luego de la fermentación, se mantiene en contacto con las borras finas para tener una crianza de aproximadamente 6 meses sobre lías para ganar untuosidad y dulzura proveniente de estas.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Chardonnay

Alcohol: 12.5%

Azúcar Residual: 1.25

Acidez / PH: 5.10 / 3.32

Notas de Cata:

Con aromas tropicales, notas cítricas y de lima, este Reserve Chardonnay viene con un toque de elegancia francesa y un toque de roble. El vino es un testimonio de su herencia argentina y el origen francés de la familia Bousquet.

Maridaje:

Perfecto con pastas y salsas a base de nata. Mejor servido a 10°C.



**Tupungato, Valle de Uco,
Mendoza, Argentina.**

