



Bousquet Reserve Malbec 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 calcáreos.

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 diario, 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:

Cosecha manual a fines de marzo. Maceración en frío a 10°C/50°F durante 48 horas. Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura entre 25°C/77°F y 27°C/80°F durante 10 días y 14 días de maceración adicional. 100% maloláctica y crianza 50% en barricas de roble francés de tercer y cuarto uso de 400L durante 6 meses y el resto en depósitos de acero inoxidable y hormigón.

Datos Técnicos:

Varietal: 85% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Syrah

Alcohol: 14%

Azúcar Residual: 1.94

Acidez / PH: 5.32/3.66

Notas de Cata:

Con su rico aroma, acidez viva, sabores a ciruela y zarzamora, este Reserve Malbec viene con una pizca de elegancia francesa y solo un toque de roble. El vino es un testimonio de su herencia argentina y el origen francés de la familia Bousquet.

Maridaje:

Costillas de ternera a la brasa y carnes rojas a la parrilla. Mejor servido a 18°C.

Tupungato, Valle de Uco,
Mendoza, Argentina

