

Bousquet Reserve Pinot Noir 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:

Franco arenoso, con caliza a 70cm y presencia de piedra.

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 desde finales de febrero hasta principios de marzo. Fermentación en presencia de sus pieles con un período de maceración de 7 días a una temperatura entre 20°C / 68°F y 23°C / 73°F. El 50% del vino envejece en barricas de roble francés durante 6 meses (barricas cuyo primer uso ha sido en nuestro Gran Chardonnay) y lías.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Pinot Noir

Alcohol: 12.00%

Azúcar Residual: 1.4

Acidez / PH: 5.02 / 3.54

Notas de Cata:

Con sus taninos sedosos y su crianza en roble francés, este Reserve Pinot Noir conserva la elegancia de la uva, al mismo tiempo que ofrece una fruta bañada por el sol en un paladar redondo. El vino es un testimonio de su herencia argentina y el origen francés de la familia Bousquet.

Maridaje:

Marida idealmente con platos de pato, pollo, cerdo y champiñones. Se sirve mejor a 18°C/65°F.

Tupungato, Valle de Uco,
Mendoza, Argentina

