

Bousquet Sauvignon Blanc Orgânico 2025

Contexto:

A série varietal da Domaine Bousquet compreende uma mistura de uvas de nossa propriedade e de uvas orgânicas de produtores do Vale do Uco. As uvas se beneficiam das grandes amplitudes térmicas entre o dia e a noite, alcançando excelente maturação e conservando ao mesmo tempo a frescura que convida a uma segunda taça. Os vinhos não passam por madeira, permitindo que a fruta brilhe e tornando-os extremamente gastronômicos.

Solo:

Franco-arenoso.

Vinhedos:

Nossos vinhedos estão localizados no Vale do Uco, aos pés da Cordilheira dos Andes, a 1.200 metros de altitude. Graças à secura da região e ao solo arenoso resistente à filoxera, a agricultura orgânica na Domaine Bousquet foi possível e inteligente 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 proporcionam o estresse desejável à videira e, ao mesmo tempo, são permeáveis, garantindo boa drenagem; e a prevalência das águas subterrâneas, com precipitações que mal chegam a 200 mm por ano, provenientes do degelo dos Andes, vitais para irrigar as videiras por gotejamento. Além do terroir único, as raízes das plantas cultivadas organicamente penetram mais profundamente e absorvem oligoelementos que dão aos vinhos seu autêntico sabor local. A agricultura orgânica é mais saudável para o meio ambiente e, fundamentalmente, para as pessoas que cuidam das vinhas.

Elaboração:

As uvas, provenientes do Vale do Uco, são colhidas no início da manhã para preservar a frescura da fruta. Em seguida, fermentam em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas, a uma temperatura máxima de 15°C durante 20 dias. Sem passagem por madeira, para destacar a fruta e sua expressão varietal.

Dados Técnicos:

Varietal: 100% Sauvignon Blanc

Álcool: 12%

Açúcar Residual: 1.02

Acidez / PH: 5.77/3.22

Notas de Degustação:

Cor amarelo-claro com reflexos esverdeados. Aromas de lima e maçã. Equilibrado, com uma acidez crocante e madura.

Harmonização:

Harmoniza perfeitamente com peixes brancos, frutos do mar e pratos de carnes brancas. Servir entre 8°C e 10°C.



Valle do Uco, Mendoza, Argentina

