



Gaia Earth Goddess[®]



Gaia Malbec Orgânico & Biodinâmico 2022

Contexto:

Gaia, a deusa da mitologia grega que personifica a Mãe Terra, tem sido a inspiração da família Bousquet desde a fundação da vinícola em 1997, quando fomos pioneiros ao plantar em terras virgens nas áreas altas do distrito de Gualtallary, em Tupungato, Vale do Uco. Desde o início, nossos vinhos da linha Gaia são elaborados a partir de uvas orgânicas, combinando as técnicas de vinificação francesas com o clima e terroir excepcionais da região. A partir da safra 2022, nossos vinhos da linha Gaia contam com a certificação Biodinâmica Demeter.

Solo:

A linha Gaia apresenta um perfil de solo arenoso calcário. Entre 70 cm e 100 cm de areia e, abaixo, solo calcário.

Vinhedos:

O cultivo orgânico e a agricultura sustentável são dois pilares da filosofia da Domaine Bousquet para alcançar seu objetivo: uvas de grande pureza, definição varietal e identidade de terroir. Os três principais fatores que diferenciam este vinhedo e seu terroir são: as brisas frescas noturnas, provenientes da cordilheira, que se somam à insolação do dia e ajudam a alcançar maturação ótima das uvas com boa acidez; o solo arenoso a franco-arenoso, muito permeável e de baixa fertilidade, que confere identidade austera e mineral às uvas; e a pureza das águas subterrâneas provenientes do degelo dos Andes.

Elaboração:

Colheita manual no final de março. Maceração a frio durante 72 horas. Fermentação com leveduras indígenas a uma temperatura máxima de 27°C durante 12 dias. Maceração de 20 dias. Envelhecimento em barricas de carvalho francês usadas durante 10 meses (100% carvalho usado).

Dados Técnicos:

Varietal: 100% Malbec

Álcool: 14,5%

Açúcar Residual: 1,94

Acidez / PH: 5.23 / 3,69

Notas de Degustação:

Cor violeta profunda. Aromas de frutas vermelhas maduras com notas de violetas. Em boca, apresenta-se frutado e intenso, com bom retrogosto.

Harmonização:

Excelente acompanhamento para carnes, carne suína e cordeiro, assim como para peixes mais gordurosos, como salmão, e aves de carne escura. Também acompanha bem carnes de caça, como bisão, avestruz e veado. Servir a 18°C.

**Gualtallary, Tupungato,
Vale Do Uco, Mendoza,
Argentina**



#1 ORGANIC & REGENERATIVE WINERY FROM ARGENTINA



www.domainebousquet.com /domainebousquetwines in /domainebousquet