

Gran Bousquet Cabernet Sauvignon Orgânico 2022

Contexto:

Este vinho nasce no primeiro vinhedo plantado pela família Bousquet no ano 2000, após sua chegada a Mendoza vinda de Carcassonne, no sul da França, onde começou seu legado vitivinícola. A fazenda orgânica Eva Estate está localizada em Gualtallary, Vale do Uco, uma região de relevância internacional que cativou os Bousquet por seu solo arenoso de baixa fertilidade, a pureza da água proveniente do degelo da cordilheira e a elegância de seus vinhos de terroir.

Solo:

A linha Gran Bousquet integra os quatro tipos de solos encontrados no vinhedo: Arenosos, Arenosos Calcários, Pedregosos Calcários e Super Pedregosos. Essa abordagem permite a criação de diversos componentes, oferecendo uma variedade de estilos e possibilidades de combinação.

Vinhedos:

O cultivo orgânico e a agricultura sustentável são dois pilares da filosofia da Domaine Bousquet para obter uvas de grande pureza, definição varietal e identidade de terroir. Este vinhedo está implantado em Alto Gualtallary, Tupungato, aos pés dos Andes, a 1.200 metros acima do nível do mar. Os três principais fatores que diferenciam este terroir são: as brisas frescas noturnas, provenientes da cordilheira, que se combinam com a insolação do dia para alcançar maturação ótima das uvas com boa acidez; o solo arenoso a franco-arenoso, de baixa fertilidade e muito permeável, que confere identidade austera e mineral às uvas; e a pureza das águas subterrâneas provenientes do degelo dos Andes.

Elaboração:

Colheita manual no início de abril. Rigorosa seleção manual dos cachos e das uvas. Fermentação em tanques pequenos (10.000 litros) em temperatura máxima entre 25°C/77°F e 28°C/82°F durante 12 dias, seguida de 8 dias de maceração. Fermentação malolática 100%. Envelhecimento em carvalho francês durante 10 meses (50% novo, 50% usado).

Dados Técnicos:

Varietal: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec

Álcool: 14.5%

Açúcar Residual: 1.9

Acidez / PH: 5.2/3.68

Notas de Degustação:

Destaca-se por seus aromas de frutas escuras e maduras típicas do terroir, como framboesa negra, groselha vermelha e cereja negra, junto com delicadas notas herbáceas. As notas especiadas do envelhecimento em carvalho, bem integradas à fruta, lembram caramelo e cravo-da-índia. Em boca, apresenta múltiplas camadas de sabores, taninos finos de textura muito agradável e um final prolongado e persistente.

Harmonização:

Harmoniza com carnes vermelhas, cordeiro, vitela e ensopados. Melhor servido a 18°C.



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

