

Gran Bousquet Chardonnay 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 durante a primeira semana de março. Os cachos são prensados em baixas temperaturas. Fermentação com leveduras autóctones em barricas de carvalho durante 30 dias. Envelhecimento de 6 meses em barricas de carvalho francês.

Dados Técnicos:

Varietal: 100% Chardonnay

Álcool: 14%

Açúcar Residual: 1.43

Acidez / PH: 5.32 / 3.38

Notas de Degustação:

Destaca-se por seus aromas intensos de frutas brancas como pêra e pêssego maduro, muito bem integrados às notas de coco e baunilha típicas da fermentação e do envelhecimento em barricas de carvalho francês. Um Chardonnay de paladar suave e cremoso, com textura untuosa, bom volume e acidez refrescante.

Harmonização:

Harmoniza com frango assado ou grelhado e legumes. Melhor servido a 10°C.



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

