

Gran Bousquet Malbec Orgânico 2021

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 final de abril. Rigorosa seleção manual dos cachos e das uvas. Maceração a frio a 10°C durante 72 a 96 horas. Fermentação com leveduras selecionadas em temperatura máxima entre 25°C e 28°C durante 12 dias e maceração de 20 dias. Fermentação malolática 100%. Envelhecimento em carvalho francês durante 10 meses (50% novo, 50% usado).

Dados Técnicos:

Varietal: 85% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Syrah

Álcool: 14.5%

Açúcar Residual: 1.93

Acidez / PH: 5.32/3,68

Notas de Degustação:

Destaca-se por seus aromas de frutas escuras e maduras típicas de Gualtallary, com presença de framboesa negra, groselha vermelha e cereja negra, junto com delicados toques herbáceos. As notas especiadas do envelhecimento em barricas de carvalho, muito bem integradas, lembram caramelo e cravo-da-índia. Na boca é amplo e apresenta múltiplas camadas de sabores que remetem ao terroir e ao caráter que o Malbec desenvolve nesta zona de Gualtallary.

Harmonização:

Combina com carnes vermelhas mais magras, peru e especialmente queijo azul. Melhor servido a 18°C.



Gualtallary, Tupungato,
Vale do Uco, Mendoza,
Argentina

