



DOMAINE BOUSQUETTM

Naturally, Elegant Wines

BOUSQUET ORGÂNICO CABERNET SAUVIGNON 2025

A linha premium de variedades da Domaine Bousquet combina uvas orgânicas cultivadas na propriedade com uvas orgânicas adquiridas no Valle de Uco, localizado nas áreas altas aos pés dos Andes. A grande amplitude térmica entre o dia e a noite proporciona às uvas uma maturação exuberante, preservando sua suculência e tornando os vinhos irresistíveis para uma segunda taça. Os vinhos são elaborados com uma sensibilidade francesa e sem passagem por carvalho, permitindo que a fruta se expresse plenamente e tornando-os fáceis de harmonizar com diferentes pratos.

LOCALIZAÇÃO

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COMPOSIÇÃO VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon

SOLO

Franco-arenoso.

VINHEDOS

Nossos vinhedos estão localizados no Valle de Uco, aos pés dos Andes, a 1.200 metros de altitude. O clima seco, os solos arenosos resistentes à filoxera, as brisas frescas dos Andes e a ampla amplitude térmica criam condições ideais para a viticultura orgânica. A irrigação com água do degelo dos Andes e as raízes profundas das videiras contribuem para vinhedos saudáveis e vinhos que expressam autenticamente seu terroir.

VINIFICAÇÃO

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 26°C durante 10 dias. Sem passagem por madeira, para destacar a fruta e sua expressão varietal.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho-rubi intenso. Fresco e limpo, com aromas e sabores de frutas vermelhas. Corpo médio.

HARMONIZAÇÃO

Ideal com carnes vermelhas e carne de porco grelhada. Servir a 18°C.

RS: 1.8

ACIDEZ/PH: 5.28/3.67

ÁLCOOL: 13.5%