

DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Elegant Wines

**BOUSQUET ORGÂNICO
SAUVIGNON BLANC
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% Sauvignon Blanc

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 Valle de Uco, são colhidas nas primeiras horas da manhã para preservar a frescura da fruta. Em seguida, são fermentadas em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas, a uma temperatura máxima de 15 °C, durante 20 dias. Sem passagem por carvalho, para destacar a fruta e sua expressão varietal.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarelo-claro com tons esverdeados. Aromas de limão e maçã. Equilibrado, com acidez natural fresca e vibrante.

HARMONIZAÇÃO

Combina perfeitamente com peixes brancos, frutos do mar e pratos de carnes brancas. Servir entre 8 °C e 10 °C.

RS: 1.02

ACIDEZ/PH: 5.77/3.22

ÁLCOOL: 12%

