

# AMERI<sup>®</sup>

## WILD ROOTS

### AMERI WILD ROOTS BLOCK N°01 ORGÁNICO MALBEC 2024

Después de estudiar 123 calicatas en nuestra finca Eva State, pudimos identificar los tipos de suelo y generar un mapa detallado de los espesores de cada uno de ellos. Como conclusión, obtuvimos un mapa con los diferentes tipos, perfiles y una posible subdivisión en unidades geomórficas. La Parcela N.º 1 de Ameri es resultado de esta investigación.

#### REGIÓN

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

#### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

#### SUELO

Superpedregoso: capa de arena superficial inferior a 40 cm, por debajo de ella un suelo muy rico en piedra sobre el que se desarrollan las raíces.

#### VIÑEDOS

El cultivo ecológico y la agricultura sustentable son dos pilares de la filosofía de Domaine Bousquet para lograr su objetivo: uvas de gran pureza, definición varietal e identidad de terroir. Los tres factores principales que diferencian a este viñedo y su terroir son: las brisas frescas nocturnas, provenientes de la cordillera, que se conjugan con la insolación del día y ayudan a lograr una madurez óptima de las uvas con buena acidez; suelos muy permeables y de baja fertilidad, que otorga su identidad austera y mineral a las uvas; y la sanidad de las aguas subterráneas procedentes del deshielo de los Andes.

#### ELABORACIÓN

Cuidada selección de uvas y racimos. Fermentación con levaduras naturales en barricas de roble de 400 litros durante entre 15 y 20 días y una maceración total de 30 días en contacto con los hollejos. 100% de Maloláctica. Crianza de 12 meses, 100% en roble nuevo. 1 año de crianza en botella.

#### NOTAS DE CATA

Ciruela madura, cereza negra y violetas se entrelazan con notas de especias dulces. En boca, taninos firmes sostienen una acidez viva, con un final mineral que refleja el suelo pedregoso de este viñedo.

AR: 1.91

ACIDEZ/PH: 5.4/3.64

ALCOHOL: 14.50%