

# AMERI<sup>®</sup>

## AMERI ORGÂNICO MALBEC 2023

Named for Domaine Bousquet co-owner Labid al Ameri, Ameri is not just "single vineyard" but "specific cluster," and made only in exceptional years. At 1,257m/4,125 ft, the highest of the estate, the certified-organic vineyard, located in Gualtallary in the Andean foothills, gets a perfect combination of near constant intense daytime sunlight and huge day/night temperature differentials. The result is fruit with increased levels of sugar AND acid, flavor, and aromatics.

### LOCALIZAÇÃO

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

### COMPOSIÇÃO VARIETAL

100% Malbec

### SOLO

O Ameri Malbec é proveniente das parcelas N°1, N°3, N°4 e N°5, abrangendo os 4 tipos de solo presentes no vinhedo e proporcionando 4 componentes diferentes para a elaboração do blend.

### VINHEDOS

Graças ao clima seco e aos solos arenosos, o cultivo orgânico na Domaine Bousquet foi possível desde o primeiro dia. As brisas dos Andes, os solos de excelente drenagem e baixa fertilidade e as águas subterrâneas provenientes do degelo contribuem para um terroir único e para a expressão autêntica dos vinhos. Além disso, o cultivo orgânico favorece a saúde do solo, das videiras, do meio ambiente e das pessoas.

### VINIFICAÇÃO

Colheita manual realizada no início de abril. Seleção cuidadosa dos cachos e das uvas. Fermentação com leveduras nativas, a uma temperatura máxima entre 25 °C e 28 °C, durante 14 dias, seguida de 20 dias de maceração em barricas de carvalho. A temperatura de fermentação é mantida baixa para preservar e extrair aromas intensos. Cada barrica é prensada individualmente de forma manual. Envelhecimento em carvalho francês durante 12 meses: 65% em carvalho novo e 35% em carvalho usado.

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor violeta intensa. Aromas de flores de violeta e frutas negras. Em boca, é aveludado e complexo, com taninos doces e um final delicado.

RS: 2.07

ACIDEZ/PH: 5.32/3.58

ÁLCOOL: 14.50%