

# AMERI<sup>®</sup>

## WILD ROOTS

### AMERI WILD ROOTS BLOCK N°04 MALBEC ORGÂNICO 2022

Depois de estudar 123 calicatas da nossa Finca Eva, juntamente com Guillermo Corona (Geólogo), conseguimos identificar os tipos de solo e elaborar um mapa detalhado das espessuras de cada parte do terreno. Como conclusão, obtivemos um mapa com os diferentes tipos e perfis de solo, além de uma possível subdivisão em unidades geomorfológicas. O Ameri Parcel N°4 é resultado desta investigação.

#### LOCALIZAÇÃO

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

#### COMPOSIÇÃO VARIETAL

100% Malbec

#### SOLO

Arenoso Pedregoso: entre 70 cm e 100 cm de areia, seguido por um solo calcário.

#### VINHEDOS

A agricultura orgânica e a agricultura sustentável são dois pilares da filosofia da Domaine Bousquet para alcançar seu objetivo: uvas de grande pureza, definição varietal e identidade do terroir. Os três principais fatores que diferenciam este vinhedo e seu terroir são: as brisas frescas noturnas provenientes da cordilheira, que combinam com a luz solar durante o dia e ajudam a alcançar uma maturação ideal das uvas, com boa acidez; o solo arenoso a franco-arenoso, muito permeável e de baixa fertilidade, que confere às uvas sua identidade austera e mineral; e a qualidade das águas subterrâneas provenientes do degelo dos Andes.

#### VINIFICAÇÃO

Colheita manual realizada em meados de abril. Seleção cuidadosa das uvas e dos cachos (Pellenc). Fermentação com leveduras naturais em barricas de carvalho de 400 litros durante 15 a 20 dias, com uma maceração total de 30 dias em contato com as cascas. 100% de fermentação malolática. Envelhecimento durante 12 meses, 100% em carvalho novo. 1 ano de envelhecimento em garrafa.

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

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

RS: 1.84

ACIDEZ/PH: 5.25/3.69

ÁLCOOL: 14.50%