

DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Elegant Wines™

**BOUSQUET ORGÁNICO
SAUVIGNON BLANC
2026**

La serie varietal de Domaine Bousquet comprende un mix de uvas de nuestras finca y uvas orgánicas de productores del Valle de Uco. La marcada amplitud térmica entre el día y la noche le da a las uvas una madurez exuberante, conservando esa fresca jugosa que invita a un segundo trago. Los vinos se vinifican con sensibilidad francesa y sin paso por madera, dejando que la fruta se exprese con total protagonismo, logrando vinos muy versátiles para maridar.

REGIÓN

Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Sauvignon Blanc

SUELO

Franco arenoso.

VIÑEDOS

Nuestros viñedos están ubicados en el Valle de Uco, al pie de la Cordillera de los Andes, a 1.200 m sobre el nivel del mar. Las condiciones secas, los suelos arenosos resistentes a la filoxera, las brisas andinas y la amplia amplitud térmica crean un entorno ideal para la viticultura orgánica. El riego con agua proveniente del deshielo de los Andes y las raíces profundas de las vides cultivadas orgánicamente contribuyen a viñedos saludables y a vinos que expresan auténticamente su terroir.

ELABORACIÓN

Las uvas, provenientes del Valle de Uco, se cosechan temprano por la mañana para preservar la frescura de la fruta. Luego fermentan en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de 15 °C durante 20 días. No tiene crianza en roble, lo que permite resaltar la fruta y la expresión varietal del vino.

NOTAS DE CATA

Color amarillo claro con reflejos verdosos. Aromas a lima y manzana. Equilibrado con una crujiente acidez madura.

MARIDAJE

Marida perfectamente con pescados blancos, mariscos y platos de carnes blancas. Servir entre 8°C/46°F y 10°C

AR: 1.25

ACIDEZ/PH: 6.52/3.23

ALCOHOL: 12%

