



DOMAINE
BOUSQUET
Naturally, Elegant Wines™

RESERVE

BOUSQUET RESERVE ORGÂNICO PINOT NOIR 2025

A linha Bousquet Reserve Orgânico é elaborada a partir das melhores parcelas do vinhedo, com baixos rendimentos para obter frutas de máxima qualidade. Os vinhos desta linha passam por um envelhecimento de 6 meses em barricas de carvalho francês para 50% do blend. O excelente equilíbrio entre fruta e carvalho realça a elegância de cada vinho da linha.

LOCALIZAÇÃO

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

COMPOSIÇÃO VARIETAL

100% Pinot Noir

SOLO

Franco-arenoso, com calcário a 80 cm e presença de pedras.

VINHEDOS

Localizados a 1.200 metros de altitude em Gualtallary, os vinhedos se beneficiam do clima desértico, da influência dos Andes e da ampla amplitude térmica, favorecendo uma maturação lenta e a preservação da acidez natural. Os solos aluviais, pedregosos e calcários, contribuem para um estresse controlado das videiras e um marcado caráter mineral.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual do final de fevereiro ao início de março. Fermentação em contato com carvalho a uma temperatura entre 15°C / 59°F e 17°C / 62°F durante 15 dias. 50% do vinho envelhece durante 6 meses em contato com carvalho francês de 400L (2° ou 3° uso do nosso Gran Chardonnay) e borras.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Com seus taninos sedosos e sua crianza em carvalho francês, este Reserve Pinot Noir conserva a elegância da uva, ao mesmo tempo em que oferece fruta banhada pelo sol em um paladar redondo. O vinho é um testemunho de sua herança argentina e da origem francesa da família Bousquet.

HARMONIZAÇÃO

Harmoniza idealmente com pratos de pato, frango, porco e cogumelos. Melhor servido a 18°C/65°F.

RS: 1.4

ACIDEZ/PH : 5.02/3.54

ÁLCOOL: 12.5%



DOMAINE
BOUSQUET
Naturally, Organic Wines™

#1 REGENERATIVE ORGANIC CERTIFIED
VINEYARD FROM ARGENTINA

