

Gaia *Earth Goddess*®

GAIA ORGÂNICO & BIODINÂMICO CABERNET FRANC 2024

GAIA, a deusa grega da Terra, tem sido a inspiração da família Bousquet desde a fundação da vinícola, em 1997, quando desbravamos terras virgens nas áreas altas de Gualtallary, em Tupungato. Desde o início, os vinhos Gaia são elaborados com uma sensibilidade enológica francesa e produzidos com uvas 100% orgânicas cultivadas a 1.200 m de altitude. A partir da safra 2022, os vinhos Gaia são certificados como biodinâmicos pela Demeter.

LOCALIZAÇÃO

Gualtallary, Uco Valley, Mendoza, Argentina

COMPOSIÇÃO VARIETAL

100% Cabernet Franc

SOLO

Solo arenoso-calcário. Entre 70 cm e 100 cm de areia, seguido por solo calcário.

VINHEDOS

Gaia representa o compromisso da Domaine Bousquet com a agricultura orgânica, regenerativa e biodinâmica. Localizados a 1.200 metros de altitude em Gualtallary, os vinhedos se beneficiam de um clima continental desértico, das brisas frescas dos Andes e de uma grande amplitude térmica, favorecendo uvas saudáveis e a preservação da acidez natural. Os solos aluviais pedregosos, com depósitos calcários, contribuem para o caráter mineral dos vinhos, enquanto a água pura do degelo dos Andes é utilizada na irrigação por gotejamento.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual realizada no final de março. Maceração a frio durante 72 horas. Fermentação com leveduras nativas, a uma temperatura máxima de 27 °C, durante 12 dias. Maceração durante 20 dias. Envelhecimento em barricas de carvalho francês durante 10 meses, 100% em carvalho usado.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor violeta intensa. Frutas negras e vermelhas, com notas picantes e minerais. Suculento e frutado, com uma estrutura tânica marcante. Encorpado.

HARMONIZAÇÃO

Combina perfeitamente com pratos de carne vermelha, carne de porco assada ou pratos à base de tomate.

RS: 1.92

ACIDEZ/PH: 5.32/3.68

ÁLCOOL: 14%