AMERI®

Ameri Eva Estate Sauvignon Blanc Orgánico 2025



Contexto:

Ameri, el nombre que identifica esta línea de vinos, remite a la singularidad de un racimo específico; aquellas uvas de gran calidad y expresión con las que se elaboran vinos de gran pureza que se embotellan solo en añadas excepcionales. Se trata de una colección proveniente de los lotes más altos de nuestra finca orgánica Eva Estate.

Suelo:

Luego de estudiar 123 calicatas de nuestro Viñedo Eva Estate junto con Guillermo Corona pudimos identificar los diferentes tipos de suelo y generar un mapa detallado de espesores de cada parte del mismo. Como conclusión obtuvimos un mapa con los diferentes tipos, perfiles y una posible subdivisión en unidades geomórficas.
Ameri Sauvignon Blanc proviene del corazón de la parcela N° 9 y es el resultado de esta investigación. Suelo arenoso calcáreo, parcela de 1,7 hectáreas.

Viñedos:

El cultivo ecológico y la agricultura sustentable son dos pilares de la filosofía de Domaine Bousquet para lograr su objetivo: uvas de gran pureza, definición varietal e identidad de terroir.
Eva Estate es nuestra finca orgánica implantada en Gualtallary, en las estribaciones de los Andes y a 1.257 metros de altura. En este terroir, las vides se desarrollan con una insolación permanente y la amplitud térmica necesaria para descansar con las brisas frescas de la noche. Así, obtenemos frutos en un excelente punto de madurez, con muy buena concentración de aromas y sabores, acidez elegante y definición varietal.

Elaboración:

Cosecha manual a primera hora de la mañana. Entre las 6:30 y las 10:00 horas para mantener la uva fresca y fría. Una vez recibida la cosecha en bodega se realiza una cuidada selección de uvas y racimos mediante el uso de la Selectora Óptica de Granos “Pellenc”, y se agrega hielo seco para realizar un prensado y lograr un ambiente reductivo con el objetivo de conservar y potenciar los aromas. Fermentación en barricas de roble (50% usadas, 50% nuevas) durante 20 días a bajas temperaturas (13 °C) Sin maloláctica para mantener la frescura. 8 meses de crianza y 6 meses en botella.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Sauvignon Blanc
Alcohol: 12.5%
Azúcar Residual: 1.36
Acidez / PH: 5.4 / 3.37

Notas de Cata:

En nariz, las notas de pomelo delicado, cáscara de limón y arvejas se superponen con notas florales de flor de durazno blanco y hierbas frescas, creando una sensación inmediata de frescura. En boca, el vino continúa con sabores de frutas de carozo, cáscara de limón, agua de arvejas y una textura distintiva, cremosa pero mineral, todo envuelto en una sensación redonda y agradable al paladar.

Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina



DOMAINE BOUSQUET — SINCE 1997 | #1 ORGANIC & REGENERATIVE WINERY FROM ARGENTINA

www.domainebousquet.com /domainebousquetwines /domainebousquet