ALAVIDA

Alavida Kosher Malbec Orgánico 2022

Contexto:

¡Por la vida! Alavida, un riff español similar al brindis hebreo L'Chaim! es una invitación a la gente de todo el mundo a reunirse y compartir las sencillas alegrías de la buena comida y el buen vino. Argentina es una nación rica en diversidad y nuestra familia multicultural de Domaine Bousquet lleva elaborando vinos ecológicos certificados en Argentina desde 1997, cuando empezamos a plantar viñas en la parte alta de la zona de Gualtallary, en Tupungato, de clima fresco.

Suelo:

Grava y suelo arenoso.

Viñedos:

Gracias a la sequedad de la zona y a su suelo arenoso resistente a la filoxera, el cultivo ecológico en el Domaine Bousquet fue posible e inteligente desde el primer día. Los tres factores principales que diferencian este viñedo virgen y su terruño son: las brisas casi constantes procedentes de los Andes, al oeste, que ayudan a mitigar el estrés térmico en este clima desértico, con enormes diferencias de temperatura entre el día y la noche; los suelos arenosos, de baja fertilidad para un estrés deseable de la vid y, sin embargo, permeables para un buen drenaje. Además, la prevalencia de las aguas subterráneas, con una pluviosidad media de escasas 8 pulgadas o menos al año, hace que las aguas subterráneas procedentes del deshielo de los Andes sean vitales para regar las vides gota a gota. Además, las raíces de las plantas cultivadas ecológicamente penetran más profundamente, absorbiendo oligoelementos que dan a los vinos su auténtico sabor local.

Elaboración:

La palabra Kosher se traduce como "apto o adecuado". Los alimentos Kosher, incluido el vino, se producen bajo ciertas normas bíblicas del judaísmo. Estas normas, regulan lo que se denomina la composición del alimento, y su manipulación. La manipulación durante todo el proceso de producción sólo puede ser llevada a cabo por judíos religiosos bajo la dirección de un rabino. Aunque nuestros vinos kosher se elaboran con nuestro estilo y técnicas únicos, no podemos manipularlos directamente. Nuestro equipo de vinificación está en contacto permanente con el rabino y su equipo durante todo el proceso de elaboración. Vendimia manual entre finales de marzo y principios de abril. Método tradicional de elaboración. Fermentación con levaduras seleccionadas -certificadas para Pascua- a una temperatura máxima de 27°C/81°F durante 12 días en depósitos de acero inoxidable. Al no agregar SO2, se potencian y realzan las características identificadas con el terroir de altura y clima fresco del Valle de Uco en Mendoza.

Technical Data:

Varietal: 100% Malbec Alcohol: 15% Azucar Residual: 1,8

Acidez / PH: 5.40/3.69

Notas de Cata:

Alavida Malbec es vibrante y seco a la vez, con una boca cuyas notas de fruta negra y florales consiguen expresar las características del maravilloso suelo argentino. Salud. VIEJO:El elegante Alavida Kosher Malbec, con su mezcla de frutos negros y notas florales, es un expresivo ejemplo del terruño del Valle de Uco.















