

AMERI[®]

Ameri Malbec Orgánico Single Vineyard 2021

Contexto:

Llamado así por Labid al Ameri, copropietario de Domaine Bousquet, Ameri no es sólo "viñedo único", sino "racimo específico", y sólo se elabora en años excepcionales. A 1.257 metros de altitud, la cota más alta de la finca, el viñedo ecológico certificado, situado en Gualtallary, en las estribaciones de los Andes, recibe una combinación perfecta de luz solar diurna intensa casi constante y enormes diferencias de temperatura entre el día y la noche. El resultado es una fruta con mayores niveles de azúcar Y acidez, sabor y aromas.

Suelo:

Suelo arenoso con presencia de piedra y franco arenoso con incrustaciones calcáreas. La mayor profundidad del terruño ayuda a las cepas a alcanzar las capas inferiores del suelo, mejorando su contacto con los diferentes minerales de Gualtallary.

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. La agricultura ecológica es más sana para el medio ambiente y, sobre todo, para los viticultores.

Elaboración:

Cosecha manual a comienzos de Abril. Cuidadosa selección manual de los racimos y las uvas. Maceración prefermentativa en frío por 72 hs. Fermentación a temperatura entre 25° C y 28° C por 14 días, y 20 días de maceración en barricas de roble. La temperatura de la fermentación se mantiene baja, permitiendo extraer intensos aromas. 100% maloláctica. Crianza en roble francés por 12 meses.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Malbec Alcohol: 14.5%
Azúcar Residual: 2.03 Acidez / PH: 5.25/3.7

Notas de cata:

Color violeta intenso. Aromas a flor de violeta y frutos negros. En boca es aterciopelado y complejo con taninos dulces y un final delicado.



Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza,
Argentina

