

Bousquet Brut Charmat Orgánico

Contexto:

Domaine Bousquet se fundó en tierras vírgenes en 1997, en la subzona de Gualtallary de Tupungato, en el Valle de Uco (Mendoza). Hoy, la finca, dirigida por su hija Anne Bousquet y su marido Labid al Ameri, es el mayor exportador argentino de vinos elaborados con uvas orgánicas y biodinámicas certificadas. Todos los vinos se elaboran a partir de fruta 100% orgánica certificada, cultivada a 1.000 metros de altitud y elaborada con una sensibilidad vinícola francesa.

Suelo:

Suelo de grava y arena

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:

Vendimia manual con primera fermentación utilizando levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de 15°C/59°F durante 15 días. La segunda fermentación tiene lugar en un depósito de acero inoxidable a 15°C/59°F, pero dura unos 30 días. Este vino conserva la frescura natural de la fruta debido a su proceso y a las características específicas de las uvas que utilizamos en él. Destaca el aroma a fruta madura, equilibrado en boca, con un paladar medio fresco y suave.

Datos Análíticos:

Varietal: 75% Chardonnay, 25% Pinot Noir
Alcohol: 12%
Azúcar Residual: 8.1
Acidez / PH: 7,4/ 3.23

Notas de Cata:

Color amarillo verdoso con delicadas burbujas. Aromas de lima y manzana. Fresco y afrutado con una acidez natural crujiente.

Maridaje:

Ideal como aperitivo y con platos de marisco fresco. Servir preferentemente a 6° C.



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

