

Bousquet Chardonnay Orgánico

2022

Contexto:

La línea Bousquet Orgánico proviene del Valle de Uco, al pie de la cordillera de Los Andes. Las uvas se benefician de los grandes cambios de temperatura diurnos, logrando una importante madurez mientras conservan la jugosidad que invita a una segunda copa. Los vinos no están añejados para permitir que la fruta resalten y sean amigables con cada comida.

Suelo: Franco arenoso.

Viñedos:

Gracias a la sequedad de la zona y su suelo arenoso resistente a la filoxera, la agricultura orgánica en Domaine Bousquet desde el primer día fue posible e inteligente. Los tres factores principales que diferencian este viñedo virgen y su terroir son: la brisa casi constante de los Andes, hacia el oeste, que ayudan a mitigar el estrés por calor en este clima desértico, con sus enormes diferencias de temperatura entre el día y la noche, los suelos arenosos dan como resultado una baja fertilidad para el estrés deseable de la vid y, sin embargo, son permeables para un buen drenaje. El agua subterránea, con una precipitación promedio de apenas 8 pulgadas o menos por año, el agua subterránea del deshielo de los Andes es vital para regar las vides gota a gota. Además del terroir único, las raíces de las plantas cultivadas orgánicamente penetran más profundamente y absorben los minerales traza que le dan a los vinos su auténtico sabor local. La agricultura ecológica es más saludable para el medio ambiente y, sobre todo, para las personas que cuidan las vides.

Elaboración:

Las uvas se vendimian desde la primera semana de marzo hasta principios de abril. Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura media de 26°C durante 10 días.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Chardonnay **Alcohol:** 13% **Acidez-Ph:** 5.72/3.31

Azúcar Residual: 1,67

Nota de Cata: Amarillo claro con reflejos verdosos En nariz, aromas de fruta tropicales con notas cítricas y florales. En boca muestra notas concentradas de melocotón y manzana verde con acidez fresca. Ideal como aperitivo y con mariscos, pescados y quesos de cabra.

Maridaje: Ideal con comida tailandesa blanca y comida picante. Servir entre 8°C / 46°F y 10°C / 50°F.



Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

