

Bousquet Orgánico Chardonnay - Torrontés 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 limoso

Viñedos:

Gracias a la sequedad de la zona y su suelo arenoso resistente a la filoxera, la agricultura ecológica en Domaine Bousquet desde el primer día fue posible e inteligente. Los tres principales factores que diferencian este viñedo virgen y su terroir son: las brisas casi constantes de los Andes hacia el oeste que ayudan a mitigar el estrés calórico en este clima desértico, con sus grandes 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, pero son permeables para un buen drenaje. Además, el predominio de las aguas subterráneas, con precipitaciones que promedian solo 8 pulgadas o menos por año, el agua subterránea del deshielo de los Andes es vital para el riego de 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 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 cosechan durante la segunda y tercera semana de febrero. Fermentación con levadura seleccionada a una temperatura máxima de 15 °C durante 12 días.

Datos Técnicos:

Varietal: Chardonnay – Torrontés **Alcohol:** 12,5% **Acidez-Ph:** 5,70/3,28 **Azúcar Residual:** 01,04

Nota de Cata:

Amarillo claro con reflejos verdosos. En nariz muestra intensos frutos blancos como manzana y aromas tropicales como mango y melocotón, con delicadas notas florales. En boca tiene un inicio persistente e intenso en boca, con notas de fruta fresca. Cuerpo medio y acidez refrescante.

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.

