DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Organic Wines™

Bousquet Malbec Orgánico
2022

Valle de Uco,Mendoza,Argentina.

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: las brisas casi constantes de los Andes hacia el oeste que ayudan a mitigar el estrés por calor en este clima desértico, con sus grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche, los suelos arenosos dan como resultado baja fertilidad para el estrés deseable de la vid y, sin embargo, son permeables para un buen drenaje Además, la prevalencia de agua subterránea, con precipitaciones 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 cosechan durante la primera semana de Marzo hasta principios de Abril Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura promedio de 26° C durante 10 días.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Malbec **Alcohol:** 14% **Acidez-Ph:** 5,17/3,67 **Azucar Residual:** 2.1

Nota de Cata: Tiene un color violeta profundo. En la nariz presenta intensos aromas a mora con notas de pasas negras y ciruela. En el paladar es equilibrado y elegante, con perfil de frutas rojas y negras y notas a higo y chocolate

Maridaje: Ideal para acompañar platos de pasta y carnes rojas. Servir a 18°C / 65°F.