

DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Organic Wines

Bousquet Orgánico Malbec 2021

Contexto:

Esta línea **Bousquet Orgánico** comprende una mezcla de finca y fruta orgánica comprada del Valle de Uco en los Valles altoandinos. Las uvas se benefician de los grandes cambios de temperatura diurnos, logrando una madurez exuberante mientras conservan la jugosidad que invita a una segunda copa. Los vinos se vinifican con una sensibilidad francesa. Los vinos no están envejecidos: una sensibilidad a la moda de poco o ningún roble para dejar que la fruta brille y hacer que los vinos sean extremadamente amigables con la comida.

Suelo:

Franco arenoso

Viñedos:

Nuestros viñedos se encuentran en el Valle de Uco, al pie de los Andes, a 1.200 metros de altitud. Gracias a la sequedad de la zona y a su suelo arenoso resistente a la filoxera, el cultivo ecológico 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 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 el estrés deseable de la vid y, sin embargo, permeables para un buen drenaje. La prevalencia de las aguas subterráneas, con una pluviosidad media de 20 cm o menos al año, procedentes del deshielo de los Andes, es vital para regar las vides gota a gota. Además del terroir único, 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:

Las uvas provenientes de Valle de Uco se procesan para luego fermentar con levaduras seleccionadas a una temperatura promedio de 26° C durante 10 días. Sin paso por madera, se busca resaltar la fruta y su expresión varietal

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Malbec **Corte:** 21192

Alcohol: 14% **Acidez-Ph:** 5,18/3,68 **Azucar Residual:** 2.08

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.



Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

