



Bousquet Orgánico

Merlot

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:

Grava y arena.

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 terreno 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 terreno 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 se cosechan durante la última semana de enero hasta principios de abril. Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura promedio de 26°C / 79°F durante 10 días.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Merlot **Alcohol:** 14%

Acidez-Ph: 5,12/3,67 **Azúcar Residual:** 1.55

Nota de Cata:

Aromas a frutos rojos como frambuesas y frutillas acompañado por notas especiadas. De cuerpo medio, frutas con taninos aterciopelados..

Maridaje:

Ideal con platos de pasta o Risottos de Hongos. Servir a 18°C / 65°F.



Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

