

Bousquet Reserve Chardonnay Orgánico 2021

Contexto:

Domaine Bousquet combina el saber hacer de la enología francesa con el clima y terruño excepcionales de Argentina. El viñedo está ubicado en las estribaciones de los Andes, a 1200 m.s.n.m. La amplitud térmica contribuye a la obtención de uvas en su punto justo de maduración y con una excelente acidez. Las uvas se cosechan a mano y el viñedo es certificado orgánico.

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:

Cosechado a mano durante la primera semana de febrero a la primera semana de marzo. Fermentación en roble a una temperatura entre 15°C y 17°C durante 15 días. Crianza de 6 meses en contacto con roble y lías.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Chardonnay **Alcohol:** 14% **Acidez-Ph:** 5.09/3.40 **Azúcar Residual:** 1,61

Nota de Cata:

Con aromas tropicales, notas cítricas y de lima, este Reserve Chardonnay viene con un toque de elegancia francesa y un toque de roble. El vino es un testimonio de su herencia argentina y el origen francés de la familia Bousquet.

Maridaje: Pasta con salsas a base de crema. Mejor a 10°C.



Tupungato, Valle de Uco,
Mendoza, Argentina.

