

Bousquet Reserve Malbec Dulce Orgánico 2020

Contexto:

Domaine Bousquet combina el saber hacer de la enología francesa con el clima y terroir excepcionales de Argentina. Los viñedos están ubicados al pie de la cordillera de Los Andes a 1200 m.s.n.m. La amplitud térmica permite una cosecha con excelentes características de madurez y acidez. La cosecha es manual y los viñedos están certificados orgánicos.

Suelo: Suelo de grava y arena

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: Cosecha Tardía a mitad de mayo cuando las uvas han comenzado a deshidratarse. Fermentación en tanques de inox a 25°C durante 30 días. Luego se agrega alcohol para detener la fermentación y se procede a una maceración de 4 meses. Sin paso por madera, pasamos 2 inviernos para luego ir a la botella estabilizado naturalmente.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Malbec **Alcohol:** 18% **Acidez-Ph:** 5.25/3.67 **Azúcar Residual:** 71

Nota de Cata:

De color violeta intenso. En nariz es frutado con notas a fruta negra, grosellas y anís. En boca es suave y sedoso con notas a chocolate. Largo final de boca.

Maridaje: Ideal para acompañar quesos duros y salados como también postres con chocolate y café. Servir a 16°C. Almacenar en lugar fresco protegido de la luz y de los rayos uv.



Tupungato, Valle de Uco,
Mendoza, Argentina.

