

Bousquet Reserve Pinot Noir Orgánico 2021

Contexto:

Domaine Bousquet combina el saber hacer de la enología francesa con el clima y terroir excepcionales de Argentina. El viñedo está ubicado en las estribaciones de los Andes, a 1200 m.s.n.m. Su amplitud térmica contribuye a la obtención de uvas totalmente maduras y con una excelente acidez. Las uvas se cosechan a mano y el viñedo está certificado como orgánico.

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:

Vendimia manual durante la tercera y cuarta semana de abril. Maceración en frío a 10°C/50°F por 48hs. Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura entre 25°C/77°F y 27°C/81°F durante 10 días y 14 días de maceración adicional. Fermentación 100% maloláctica y crianza en contacto con roble francés de 6 a 8 meses.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Pinot Noir **Alcohol:** 13.5%
Acidez-Ph: 5.25/3.62 **Azúcar Residual:** 1.35

Nota de Cata:

Con sus taninos sedosos y su crianza en roble francés, este Reserve Pinot Noir conserva la elegancia de la uva, al mismo tiempo que ofrece una fruta bañada por el sol en un paladar redondo. El vino es un testimonio de su herencia argentina y el origen francés de la familia Bousquet

Maridaje:

Marida idealmente con platos de pato, pollo, cerdo y champiñones.
Se sirve mejor a 18°C/65°F.



Tupungato, Valle de Uco,
Mendoza, Argentina.

