

Bousquet Rose Orgánico 2023

Contexto:

La serie varietal premium de Domaine Bousquet comprende una mezcla de fruta orgánica de la finca y adquirida en el Valle de Uco, en las estribaciones de los altos Andes. Las uvas se benefician de grandes oscilaciones térmicas entre el día y la noche, logrando una madurez exuberante y conservando la jugosidad que invita a una segunda copa. Los vinos se vinifican con sensibilidad francesa. Los vinos se elaboran sin roble, una tendencia que consiste en utilizar poco o nada de roble para que la fruta brille con luz propia y los vinos resulten extremadamente aptos para la comida

Suelo:

Grava y suelo arenoso

Viñedos:

Nuestros viñedos se encuentran en el Valle de Uco, al pie de la Cordillera de los Andes, a 1.200 m.s.n.m. Gracias a la aridez de la zona y a su suelo arenoso resistente a la filoxera, el cultivo ecológico en Domaine Bousquet fue posible e inteligente desde el primer día. Los tres factores principales que diferencian este viñedo virgen y su terruño 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 un 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 terruño 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, procedentes del Valle de Uco, se vendimian temprano por la mañana para preservar la frescura de la fruta. Luego se fermentan en acero inoxidable con levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de 26°C durante 10 días. Sin macerar, para resaltar la fruta y su expresión varietal.

Datos Técnicos:

Varietal: 50% Pinot Noir, 30% Syrah, 10% Pinot Gris, 10% Viognier

Alcohol: 12,5%

Azúcar Residual: 1,27

Acidez / PH: 5.62/3.28

Notas de Cata:

Color amarillo claro con reflejos verdosos. Aromas a lima y manzana. Equilibrado con una crujiente acidez madura.

Maridaje:

Platos de Ceviche y comida tailandesa. Ideal para acompañar platos de pescados blancos, mariscos y carnes blancas. Servir entre 8°C / 46°F y 10°C / 50°F.



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

