

Bousquet Orgánico Sauvignon Blanc 2022

Contexto:

La línea Bousquet Orgánico proviene del Valle de Uco, al pie de la cordillera de Los Andes. Las uvas se benefician de los grandes cambios de temperatura diurnos, logrando una importante madurez mientras conservan la jugosidad que invita a una segunda copa. Los vinos no están añejados para permitir que la fruta resalten y sean amigables con cada comida.

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 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:

Las uvas se cosechan durante la segunda y tercera semana de febrero. Fermentación con levadura seleccionada a una temperatura máxima de 15 ° C durante 12 días.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Sauvignon Blanc **Alcohol:** 12,5% **Acidez-Ph:** 5,1/3,27 **Azúcar Residual:** 1,31

Nota 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.

