



Gran Bousquet Cabernet Sauvignon Orgánico 2020

Contexto:

Este vino nació en el primer viñedo plantado por la familia Bousquet en 2000, tras su llegada de Francia. Situado en el desértico Valle de Uco, en la región argentina de Mendoza, el lugar cautivó su imaginación por su arena (el suelo arenoso de baja fertilidad da lugar a vinos elegantes) y el acceso al agua. Aquí las uvas son las últimas en vendimiarse, lo que garantiza más riqueza y cuerpo.

Suelo:

Franco arenoso, con caliza a 80cm/31,5" y presencia de piedra.

Viñedos:

Viñedos propios en Tupungato, Alto Gualtallary. Por las estribaciones de los Andes a 1200 mts de altitud. El descenso de temperatura durante la noche proporciona las condiciones ideales para una lenta maduración de la uva y ayuda a obtener aromas y sabores complejos.

Elaboración:

Cosechado a mano a finales de abril. Cuidadosa selección manual del racimo y de la uva. Fermentación en tanques pequeños (10.000 Lts) con una temperatura máxima entre 26°C y 28°C durante 15 días y 30 días de maceración. 100% Maloláctica. Envejecido en roble francés durante 10 meses.

Datos Tecnicos:

Varietal: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec
Alcohol: 15%
Azucar Residual: 2,25
Acidez / PH: 5,18/3,7

Catas de Nota:

Las clásicas notas de caja de cigarros y la fruta que llena la boca están presentes en este elegante 100% Cabernet Sauvignon, un testimonio de su herencia argentino-andina y el origen francés de la familia Bousquet.

Maridaje:

Marida con carnes rojas, cordero, ternera y guisos. Mejor servido a 18°C.

Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza,
Argentina

