

Gran Bousquet Chardonnay 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. Las uvas son las últimas en cosecharse, lo que garantiza una mayor riqueza y cuerpo.

Suelo:

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

Viñedos:

Gracias a la aridez de la zona y a su suelo arenoso resistente a la filoxera, el cultivo ecológico en el Domaine Bousquet fue posible e inteligente desde el primer día. De nuestros viñedos en Tupungato, Alto Gualtallary. A los pies de los Andes, a 1200 metros de altitud. 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 térmico en este clima desértico, con sus enormes diferencias de temperatura entre el día y la noche; los suelos arenosos, de baja fertilidad para el estrés deseable de la vid y, sin embargo, permeables para un buen drenaje. Además, la prevalencia de las aguas subterráneas, con una pluviosidad media de escasas 8 pulgadas o menos al año, hace que las aguas subterráneas procedentes del deshielo de los Andes sean vitales para regar las vides gota a gota. Además, las raíces de las plantas cultivadas ecológicamente penetran más profundamente, absorbiendo oligoelementos que dan a los vinos su auténtico sabor local.

Elaboración:

Vendimia manual a principios de abril. Cuidadosa selección manual del racimo y las uvas. Fermentación en pequeños depósitos (10.000 litros) a una temperatura máxima de entre 26°C/79°F y 28°C/82°F durante 15 días y 30 días de maceración. 100% maloláctica. Envejecimiento en roble francés durante 10 meses.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Chardonnay Alcohol: 14.% Azúcar Residual: 1,56
Acidez / PH: 5,25/3,42

Catas de Nota:

En nariz muestra aromas de bayas oscuras y maduras de frambuesa negra, grosella roja y cereza negra, junto con delicadas notas herbáceas. Las exóticas notas especiadas de la bien integrada crianza en barrica de roble francés añaden caramelo y clavo, todo ello acompañando a la lujosa fruta. El amplio paladar presenta múltiples capas con tentadores sabores de cereza negra. Los taninos añaden una textura fina con un final largo y persistente.

Maridaje:

Combina con carnes rojas, cordero, ternera y estofados. Servir preferentemente a 18°C.



Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza,
Argentina

