

Gran Bousquet Malbec Orgánico 2019

Contexto:

Este vino nace en el primer viñedo plantado por la familia Bousquet en el año 2000, tras su llegada desde Francia. En el alto desierto del Valle de Uco, en la región de Mendoza, Argentina. El sitio cautivó su imaginación por su terroir (el suelo arenoso de baja fertilidad produce vinos elegantes) y el acceso al agua. Las uvas aquí son las últimas en ser cosechadas, asegurando más riqueza y cuerpo.

Suelo:

Franco arenoso, con caliza a 80cm y presencia de piedra.

Viñedos:

Viñedos propios en Tupungato, Alto Gualtallary. Por las estribaciones de los Andes a 4000 pies 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:

Vendimia manual a mediados de abril. Cuidadosa selección manual del racimo y de la uva. Frío maceración a 10 ° C durante 72hs a 96hs. Fermentación con levadura seleccionada a temperatura máxima entre 25 ° C y 28 ° C durante 12 días y 20 días de maceración. 100% maloláctico. Crianza en roble francés durante 10 meses.

Datos Técnicos:

Varietal: 85% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Syrah

Alcohol: 14.6%

Acidez-Ph: 5.77/3.58

Azúcar Residual: 2.54

Nota de Cata:

Color violeta intenso. Intensos aromas de frambuesas y ciruelas con notas especiadas y florales. De cuerpo completo boca con buena estructura, taninos dulces y largo final.

Maridaje:

Costillas de ternera a la brasa y carnes rojas a la parrilla.
Mejor a 18°C



Gualtallary,
Tupungato, Valle de Uco
Mendoza, Argentina

