



Virgen Red Blend Orgánico 2022

Contexto:

"Virgen" define nuestros vinos orgánicos, veganos, sin sulfitos añadidos y certificados por la USDA, la expresión más pura de nuestro prístino y desértico terroir del Valle de Tupungato, en la región argentina de Mendoza. Aquí, los suelos arenosos y de grava, el sol durante todo el año y los drásticos cambios de temperatura entre el día y la noche se combinan para crear unas condiciones excepcionales en las que cultivar uvas ecológicas sanas y de alta calidad. El resultado: vinos sabrosos, frescos y naturalmente elegantes. A partir de la añada 2022, nuestros vinos Virgen Vineyards cuentan con la Certificación Ecológica Regenerativa.

Suelo:

Suelos arenosos pobres de grava con buen drenaje.

Viñedos:

Gracias a la sequedad 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. Los tres factores principales que diferencian este viñedo virgen y su terruño son: las brisas casi constantes de los Andes al 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:

Maceración en frío a 10°C/50°F durante 48 horas. Fermentaciones a una temperatura máxima entre 25°/77°F y 27°C/80°F durante 10 días, con estrictos controles analíticos para garantizar el equilibrio óptimo.

Datos Técnicos:

Varietal: 35% Malbec 35% Cabernet Sauvignon & 30% Cabernet Franc
Alcohol: 14%
Azúcar Residual: 1,91
Acidez / PH: 5.32/3.65

Notas de Catas:

La uva tinta favorita del mundo del vino se presenta entera, sin florituras, sin sulfitos añadidos, sin roble, sólo fruta fresca y orgánica con toques de pimienta negra. Virgin Cabernet Sauvignon es un testimonio de la herencia argentina y el origen francés de la familia Bousquet.

Maridaje:

Ideal para acompañar carnes rojas, carnes de caza marinadas y quesos duros.



Tupungato, Valle de Uco Valley, Mendoza, Argentina



#1 ORGANIC & REGENERATIVE WINERY FROM ARGENTINA

