

Bousquet Reserve Pinot Noir Orgánico 2022

Contexto:

Los vinos reserva de esta finca familiar situada en las estribaciones andinas de Tupungato, un terreno escénico, remoto y árido en lo alto del Valle de Uco, en la región argentina de Mendoza, cerca de la frontera con Chile, se elaboran a partir de fruta de la finca recogida a mano y certificada como ecológica. La altitud de más de 1.000 metros y los bajos rendimientos garantizan aromas, estructura y sabor intensos, equilibrados por una acidez fresca y agradable.

Suelo:

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

Viñedos:

Nuestros viñedos se encuentran en el Valle de Uco, al pie de los Andes, a 1.200 metros de altitud. Gracias al clima seco del Valle de Uco y a los suelos arenosos resistentes a la filoxera, el cultivo ecológico en Domaine Bousquet, desde el primer día, no sólo fue posible, sino conveniente. Otros factores que distinguen a este paisaje son las constantes brisas procedentes de los Andes, que ayudan a mitigar el estrés térmico en este clima desértico. Las importantes diferencias de temperatura entre el día y la noche contribuyen a potenciar los aromas, mientras que los suelos arenosos presentan una baja fertilidad, deseable para el estrés de la vid e ideal para un buen drenaje. Con una pluviosidad media anual de apenas 203 mm, las aguas subterráneas procedentes del deshielo de los Andes son vitales para el riego de los viñedos. El tiempo ha demostrado que las raíces de las vides de cultivo ecológico penetran más profundamente, lo que permite un mayor acceso al agua en épocas de sequía.

Elaboración:

Maceración en frío a 10°C/50°F durante 48 horas. Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura entre 25°C/77°F y 27°C/80,6°F durante 10 días y 10 días de maceración adicional. 100% maloláctica y crianza en contacto con roble francés durante 6 meses.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Pinot Noir Alcohol: 13,50% Azúcar Residual: 1,58
Acidez / PH: 5.25/3.57

Notas de Cata:

Con sus taninos sedosos y su crianza en roble francés, este Reserva Pinot Noir conserva la elegancia de la uva, al tiempo que ofrece fruta besada por el sol en un paladar redondo. El vino es un testimonio de su herencia argentina y del origen francés de la familia Bousquet.

Maridaje:

Ideal para acompañar platos de pato, pollo, cerdo y setas. Servir preferentemente a 18°C.



Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

