

DOMAINE BOUSQUET

Naturally Elegant Wines™

CHARDONNAY 2021 | ORGANICO

Domaine Bousquet combina el saber hacer de la enología francesa con el clima y terroir excepcionales de Argentina.

El viñedo está ubicado en las estribaciones de los Andes, a 1200 m.s.n.m. La amplitud térmica contribuye a la obtención de uvas en su punto justo de maduración y con una excelente acidez. Las uvas se cosechan a mano y el viñedo es certificado orgánico.

Datos Técnicos

<i>Varietal</i>	<i>Vintage</i>	<i>Alcohol</i>
100% Chardonnay	2021	14%
<i>Acidity/pH</i>	<i>Soil</i>	<i>Residual sugar</i>
5.09/3.40	Franco Arenoso	1,61

Elaboración

Cosechado a mano durante la primera semana de febrero a la primera semana de marzo. Fermentación en roble a una temperatura entre 15°C y 17°C durante 15 días. Crianza de 6 meses en contacto con roble y lías.

Viñedos

Valle de Uco al pie de la Cordillera de los Andes a 1200 m. La gran amplitud térmica del valle permite un óptimo desarrollo de la uva logrando desarrollar al máximo su calidad

Notas de cata

Con aromas tropicales, notas cítricas y de lima, este Reserve Chardonnay viene con un toque de elegancia francesa y un toque de roble. El vino es un testimonio de su herencia argentina y el origen francés de la familia Bousquet.

Maridaje

Pasta con salsas a base de crema. Mejor a 10°C.

