

DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Elegant Wines™

MALBEC DULCE 2018 | 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. Su amplitud térmica contribuye a la obtención de uvas totalmente maduras y con una excelente acidez. Las uvas se cosechan a mano y el viñedo está certificado como orgánico.

Datos Técnicos

Varietal	Añada	Alcohol
100% Malbec	2018	19%
Acidez/pH	Suelo	Azúcar Residual
5.1/3.7	Grava y arena	67

Elaboración

Cosecha Tardía a mitad de mayo cuando las uvas a comenzado a deshidratarse. Fermentación en tanques de inox a 25°C durante 30 días. Luego se agrega alcohol para detener la fermentación y se procede a una maceración de 4 meses.

Viñedos

Ubicados a 1200 metros sobre el nivel del mar en Gualtallary, Valle de Uco. La elevada altitud otorga noches frescas y contribuye a preservar la tipicidad, los sabores a fruta fresca y acidez en las uvas. Suelos pobres de ripio y arena de buen drenaje.

Notas de cata

De color violeta intenso. En nariz es frutado con notas a fruta negra, grosellas y anís. En boca es suave y sedoso con notas a chocolate. Largo final de boca.

Maridaje

Ideal para acompañar quesos duros y salados como también postres con chocolate y café. Servir a 16°C. Almacenar en lugar fresco protegido de la luz y de los rayos uv.

