



Gaia Earth Goddess[®]

Gaia White Blend Orgánico 2022

Contexto:

GAIA, la diosa griega de la tierra, ha sido la inspiración de la familia Bousquet desde la fundación de nuestra bodega en 1997 cuando fuimos pioneros y limpiamos tierras vírgenes en las partes altas del distrito de Gualtallary en Tupungato. Desde el principio, nuestros vinos Gaia han sido elaborados con una sensibilidad enológica francesa y elaborados con fruta 100% orgánica cultivada a una altitud fresca de 1200 msnm.

Suelo:

Suelos pobres de grava arenosa con buen drenaje.

Viñedos:

Gracias al clima seco del Valle de Uco y los suelos arenosos resistentes a la filoxera, la agricultura orgánica en Domaine Bousquet, desde el primer día, no solo fue posible, sino conveniente. Otros factores que distinguen a este paisaje son las brisas constantes de los Andes hacia el oeste, que ayudan a mitigar el estrés por calor en este clima desértico. Los diferenciales significativos de temperatura entre el día y la noche contribuyen a mejorar los aromáticos, mientras que los suelos arenosos resultan en baja fertilidad, deseables para el estrés de la vid e ideales para un buen drenaje. Con una precipitación promedio anual de apenas 8"/203 mm, el agua subterránea del deshielo de los Andes es vital para el riego de los viñedos. El tiempo ha demostrado que las raíces de las vides cultivadas orgánicamente penetran más profundamente, lo que permite un mayor acceso al agua en tiempos de sequía. No menos importante, la agricultura orgánica es decididamente mejor para el bienestar a largo plazo del medio ambiente local, así como de las personas que cuidan las vides.

Elaboración:

Vendimia manual durante la primera y segunda semana de marzo. Fermentación con levadura seleccionada a una temperatura máxima de 15°C durante 20 días. Maceración durante 14 días. El 40% del vino tiene una crianza de 6 meses en roble francés.

Datos Técnicos:

Varietal: 50% Chardonnay, 35% Pinot Gris, 15% Sauvignon Blanc

Alcohol: 12,5%

Azúcar Residual: 1,8

Acidez / PH: 5.62/3.24

Notas de Cata:

Amarillo con reflejos verdosos. Manzana en rodajas y carácter de melocotón blanco seco. De cuerpo medio, fruta delicada con un final limpio y persistente.



Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza,
Argentina

