

AMERI[®]



Ameri Eva Estate Cabernet Sauvignon Orgánico 2022

Contexto:

Ameri, el nombre que identifica esta línea de vinos, remite a la singularidad de un racimo específico; aquellas uvas de gran calidad y expresión con las que se elaboran vinos de gran pureza que se embotellan solo en añadas excepcionales. Se trata de una colección proveniente de los lotes más altos de nuestra finca orgánica Eva Estate, implantada en Gualtallary, en las estribaciones de los Andes y a 1.257 metros de altura. En este terroir, las vides se desarrollan con una insolación permanente y la amplitud térmica necesaria para descansar con las brisas frescas de la noche. Así, obtenemos frutos en un excelente punto de madurez, con muy buena concentración de aromas y sabores, acidez elegante y definición varietal.

Suelo:

Parcela única en dos tipos de suelo diferentes: suelo arenoso con presencia de piedra y suelo franco arenoso con incrustaciones calcáreas. En este suelo profundo, las raíces de nuestras plantas absorben los minerales propios de Gualtallary, cuyo carácter se ve reflejado en los aromas, los sabores y la textura del vino.

Viñedos:

El cultivo ecológico y la agricultura sustentable son dos pilares de la filosofía de Domaine Bousquet para lograr su objetivo: uvas de gran pureza, definición varietal e identidad de terroir. Los tres factores principales que diferencian a este viñedo y su terruño son: las brisas frescas nocturnas, provenientes de la cordillera, que se conjugan con la insolación del día y ayudan a lograr una madurez óptima de las uvas con buena acidez; el suelo arenoso a franco arenoso, muy permeable y de baja fertilidad, que otorga su identidad austera y mineral a las uvas; y la sanidad de las aguas subterráneas procedentes del deshielo de los Andes.

Elaboración:

Vendimia manual a mediados de abril. Cuidadosa selección manual de los racimos y uvas. Fermentación con levaduras autóctonas al máximo. Temperatura entre 25°C/77°F y 28 C/82°F durante 14 días y 20 días de maceración en barrica de roble. La temperatura de fermentación se mantiene baja, permitiendo la extracción de aromas intensos. Cada barril es prensado individualmente de forma manual. Envejecido en roble francés durante 12 meses 65% roble nuevo 35% usado.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 14.5%

Azúcar Residual: 2.75

Acidez / PH: 5.40/3.73

Notas de Cata:

Color violeta intenso con reflejos púrpuras. Aromas florales típicos de Gualtallary con notas a violetas y frutos negros. En boca es complejo y elegante, con acidez refrescante, taninos maduros y un final delicado y persistente.

Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza,
Argentina

