

Bousquet Brut Tradicional Orgánico

Contexto:

Domaine Bousquet se fundó en el año 1997 en tierras vírgenes de Gualtallary, en el Valle de Uco, una zona vitivinícola de trascendencia internacional. Hoy, la bodega dirigida por Anne Bousquet y su marido Labid al Ameri es la mayor exportadora argentina de vinos elaborados con fruta orgánica y biodinámica. Todos los vinos de Domaine Bousquet se elaboran a partir de uvas 100% orgánicas certificadas, cultivadas a 1.200 metros de altura y vinificadas con una sensibilidad francesa que se transmite de generación en generación.

Suelo:

Suelo arenoso con presencia de grava, incrustaciones calcáreas y rocas de diferentes tamaños.

Viñedos:

El viñedo está implantado en Alto Gualtallary, Tupungato, a los pies de los Andes y a 1.200 metros sobre el nivel del mar. Aquí, los viñedos gozan de una marcada amplitud térmica para lograr una madurez óptima de las uvas manteniendo una excelente acidez. La utilización de clones especialmente seleccionados de Chardonnay y Pinot Noir aporta a este espumoso tipicidad varietal, acidez natural y complejidad en boca.

Elaboración:

Cosecha manual temprana, a principios de febrero, en cuarteles seleccionados de nuestra finca orgánica Eva Estate: cuarteles 5 y 6 (Chardonnay) y cuarteles 3 y 4 (Pinot Noir). Los racimos pasan directamente a la prensa sin ser despallados para garantizar la más alta calidad en la extracción de los mostos y obtener durante la elaboración aromas complejos, como a pan tostado y caramelo, sin perder la frescura de la fruta. Maceración en frío durante 24 horas y fermentación con levaduras seleccionadas a temperatura controlada. Segunda fermentación en botella, seguida de un reposo de 16 meses sobre sus lías.

Datos Técnicos:

Varietal: 75% Chardonnay, 25% Pinot Noir.

Alcohol: 12%

Azúcar Residual: 8.1

Acidez / PH: 8.92/3.05

Notas de Cata:

Este espumoso color amarillo pajizo con reflejos oro se distingue por sus columnas de burbujas finas, delicadas y elegantes. En nariz, presenta aromas a frutas tropicales combinadas con notas florales y cítricas. Elaborado a partir del método tradicional, es un vino complejo, muy agradable en boca, de cuerpo medio y gran cremosidad. Con acidez refrescante y final persistente.

Maridaje:

Ideal como aperitivo o con platos de pescado blanco. Se sirve mejor a 6°C/43°F.



Valle de Uco, Mendoza, Argentina

