



Gaia Earth Goddess[®]

Gaia Rose Orgánico & Biodinámico 2022

Introducción:

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 en el desmonte de tierras vírgenes en las zonas altas del distrito de Gualtallary de Tupungato. Desde el principio, los vinos de Gaia se han elaborado con sensibilidad vitivinícola francesa y elaborados con frutas 100% ecológicas. Este nouveau malbec está inspirado en la naturaleza y en una de las formas más antiguas de elaborar vino: la maceración carbónica.

Suelo:

Suelo de grava y arena.

Viñedos:

Gracias al clima seco del Valle de Uco y a los suelos arenosos resistentes a la filoxera, la agricultura orgánica en Domaine Bousquet, desde el primer día, no sólo fue posible, sino también conveniente. Otros factores que distinguen a este paisaje incluyen las brisas constantes de los Andes hacia el oeste, que ayudan a mitigar el estrés por calor en este clima desértico. Las diferencias significativas de temperatura entre día y noche contribuyen a mejorar los aromas, mientras que los suelos arenosos resultan en una baja fertilidad, deseable para el estrés de la vid e ideal para un buen drenaje. Con un promedio de precipitaciones de apenas 203 mm al año, el agua subterránea proveniente 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 es que la agricultura ecológica es decididamente mejor para el bienestar a largo plazo del medio ambiente local, así como de las personas que cuidan las vides.

Elaboración:

La maceración carbónica es un proceso intracelular. Los racimos de uva se colocan con cuidado dentro del recipiente, teniendo cuidado de no romper los granos. En una atmósfera desprovista de oxígeno, saturada de dióxido de carbono, permanece así durante 15 días. Durante este tiempo, las enzimas trabajan en el interior del grano, logrando extraer todos los componentes de la piel. Luego de esto, se retira el racimo, se prensa, y ese jugo prensado con todo su azúcar se fermenta solo a una temperatura de 15 grados durante 20 días.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Malbec

Alcohol: 14,5%

Azúcar Residual: 0.93

Acidez / PH: 4.95 / 3.63

Tasting Notes:

Vino con aromas a frutos rojos entre los que se destacan las cerezas, ciruelas y guindas con trazos florales y dulces. En boca es jugoso, con una dulzura marcada que fluye lineal y deja un retrogusto amable. Es un vino con buenos taninos que se consume joven y a temperatura de 10°C a 12°C.



Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza,
Argentina

