



**Gaia** Earth Goddess<sup>®</sup>

## Gaia Red Blend Orgánico 2021

### Contexto:

Gaia, la diosa de la mitología griega que personifica a la Madre Tierra, ha sido la inspiración de la familia Bousquet desde la fundación de la bodega en 1997, cuando fuimos pioneros y plantamos tierras vírgenes en las zonas altas del distrito de Gualtallary en Tupungato, Valle de Uco. Desde el principio, nuestros vinos de la línea Gaia se han elaborado a partir de uvas orgánicas combinando las técnicas de elaboración francesas con el clima y terroir excepcionales de la región. Desde la añada 2022, nuestros vinos de la línea Gaia cuentan con la certificación Biodinámica Demeter.

### Suelo:

Línea Gaia tiene un perfil de suelo Arenoso calcáreo. Entre 70cm y 100cm de arena y por debajo un suelo calcáreo..

### 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:

Maceración en frío durante 72 horas. Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de 27°C durante 12 días. Maceración durante 14 días. Envejecido en roble francés por 10 meses.

### Datos Técnicos:

**Varietal:** 50% Malbec, 45 % Syrah, 5% Cabernet Sauvignon.

**Alcohol:** 14.5%

**Acidez - PH:** 5.25/3.67

**Azúcar Residual:** 2.01

### Notas de Cata:

Color rojo intenso con matices violáceos. Aromas a frutas negras y especiados. Jugoso y afrutado con algo de tanino como columna vertebral. Cuerpo medio a completo. Pulido y bonito.

### Maridaje:

Carne a la parrilla, queso y chocolate. Servir a 18°C.



Gualtallary, Tupungato,  
Uco Valley, Mendoza,  
Argentina

