



Gaia Earth Goddess[®]

Gaia Red Blend Orgánico & Biodinámico 2022



Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza,
Argentina



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:

Cosecha manual a finales de marzo. Maceración en frío durante 72 horas. Fermentación con levaduras indígenas a una temperatura máxima de 27°C/80°F durante 12 días. Maceración durante 20 días. Crianza en barrica de roble francés durante 10 meses. (100% roble usado).

Datos Técnicos:

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

Alcohol: 12,5%

Azúcar Residual: 1.8

Acidez / PH: 5.62 / 3.24

Notas de Cata:

Color rojo intenso con ribetes violáceos. Aromas de frutas negras y especias. Jugoso y afrutado con unos taninos como columna vertebral. De cuerpo medio a completo.

Maridaje:

Carne a la brasa, queso y chocolate. Servir a 18°C/65°F.



#1 ORGANIC & REGENERATIVE WINERY FROM ARGENTINA



Regenerative Organic Certified

demeter

