



**Gaia** Earth Goddess<sup>®</sup>

## Gaia White Blend Orgánico 2022

### 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 durante la primera y segunda semana de marzo. Fermentación con levaduras indígenas a una temperatura máxima de 15°C durante 20 días. Maceración durante 14 días. El 40% del vino tiene una crianza de 6 meses en roble francés.

### Datos Técnicos:

**Varietal:** 50% Chardonnay, 35% Pinot Gris, 15% Sauvignon Blanc.

**Alcohol:** 12.5%

**Acidez - PH:** 5.62/3.24

**Azúcar Residual:** 1.8

### Notas de Cata:

Amarillo con reflejos verdosos. Manzana en rodajas y carácter de melocotón blanco seco. De cuerpo medio, fruta delicada con un final limpio y persistente.

### Maridaje:

Aperitivos y mariscos. Servir entre 8° C y 10° C.



Gualtallary, Tupungato,  
Valle de Uco, Mendoza,  
Argentina



#1 ORGANIC & REGENERATIVE WINERY FROM ARGENTINA

