

Gran Bousquet Cabernet Sauvignon Orgánico 2021

Contexto:

Este vino nace en el primer viñedo plantado por la familia Bousquet en el año 2000, luego de su llegada a Mendoza desde Carcassone, al sur de Francia, donde comenzó su legado vitivinícola. La finca orgánica Eva Estate está emplazada en Gualtallary, Valle de Uco, una zona de trascendencia internacional que cautivó a los Bousquet por su suelo arenoso de baja fertilidad, la pureza del agua proveniente del deshielo cordillerano y la elegancia de sus vinos de terroir.

Suelo:

La Línea Gran Bousquet integra los cuatro tipos de suelos que se encuentran en el viñedo: Arenosos, Arenosos Calcáreos, Pedregosos Calcáreos y Súper Pedregosos. Este enfoque permite la creación de diversos componentes, ofreciendo una variedad de estilos y posibilidades de combinación.

Viñedos:

El cultivo ecológico y la agricultura sustentable son dos pilares de la filosofía de Domaine Bousquet para obtener uvas de gran pureza, definición varietal e identidad de terroir. Este viñedo está implantado en Alto Gualtallary, Tupungato, a los pies de los Andes y a 1.200 metros sobre el nivel del mar. Los tres factores principales que diferencian a su terruño son: las brisas frescas nocturnas, provenientes de la cordillera, que se conjugan con la insolación del día para lograr una madurez óptima de las uvas con buena acidez; el suelo arenoso a franco arenoso, de baja fertilidad y muy permeable, que otorga su identidad austera y mineral a las uvas; y la sanidad de las aguas subterráneas procedentes del deshielo de los Andes.

Elaboración:

Cosechado a mano a principios de abril. Cuidadosa selección manual del racimo y de la uva. Fermentación en tanques pequeños (10.000 litros) a una temperatura máxima entre 26°C/79°F y 28°C/82°F durante 15 días y 30 días de maceración. 100% Maloláctica. Crianza en roble francés durante 10 meses (50% nuevo 50% usado).

Datos Técnicos:

Varietal: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Malbec

Alcohol: 14.5%

Azúcar Residual: 1.94

Acidez / PH: 5,25/3,71

Notas de Cata:

Se distingue por sus aromas a frutos oscuros y maduros típicos del terroir, como frambuesa negra, grosella roja y cereza negra, junto con delicadas notas herbáceas. Las notas especiadas de la crianza en roble, bien amalgamadas con la fruta, recuerdan al caramelo y el clavo de olor. En boca presenta múltiples capas de sabores, taninos finos de textura muy agradable y un final prolongado y persistente.

Maridaje:

Marida con carnes rojas, cordero, ternera y guisos. Mejor servido a 18°C.



**Gualtallary, Tupungato,
Valle de Uco, Mendoza,
Argentina.**

