

Gran Bousquet Organic Chardonnay 2022



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 terreno 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 durante la primera semana de marzo. Los racimos se prensan a bajas temperaturas. Fermentación con levaduras autóctonas en barricas de roble durante 30 días. Crianza de 6 meses en barrica de roble francés.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Chardonnay

Alcohol: 14%

Azúcar Residual: 1.43

Acidez / PH: 5.32 / 3.38

Notas de Cata:

Se distingue por sus aromas intensos a frutas blancas como pera y durazno maduro, muy bien amalgamados con las notas a coco y vainilla típicas de su fermentación y crianza en barricas de roble francés. Un Chardonnay de paladar suave y cremoso, con textura untuosa, buen volumen y acidez refrescante.

Maridaje:

Marida con pollo asado o marinado a la plancha y verduras. Se sirve mejor a 10°C.

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

