

Virgen

Virgen Red Blend Orgánico 2023

Contexto:

“Virgen” define nuestros vinos orgánicos, veganos, sin sulfitos añadidos, certificados por el USDA, la expresión más pura de nuestro terruño prístino y desértico del Valle de Tupungato en la región de Mendoza, Argentina. Aquí, los suelos arenosos y de grava, el sol durante todo el año y los cambios drásticos de temperatura del día a la noche se combinan para crear condiciones excepcionales en las que se pueden cultivar uvas orgánicas sanas y de alta calidad. El resultado: vinos súper sabrosos, de sabor fresco y naturalmente elegantes. A partir de la cosecha 2022, nuestros vinos Virgen Vineyards tienen certificación orgánica regenerativa.

Suelo:

Suelos pobres de grava arenosa y con buen drenaje.

Viñedos:

Gracias a la sequedad de la zona y a su suelo arenoso resistente a la filoxera, la agricultura biológica en Domaine Bousquet desde el primer día fue posible e inteligente. Los tres factores principales que diferencian este viñedo virgen y su terruño son: las brisas casi constantes de los Andes hacia el oeste que ayudan a mitigar el estrés por calor en este clima desértico, con sus enormes diferencias de temperatura entre día y noche, los suelos arenosos dan como resultado baja fertilidad para el estrés deseable de la vid y, sin embargo, son permeables para un buen drenaje. Además, la prevalencia del agua subterránea, con precipitaciones que promedian apenas 203 milímetros o menos por año, el agua subterránea del deshielo de los Andes es vital para regar las vides gota a gota. Además del terroir único, las raíces de las plantas cultivadas orgánicamente penetran más profundamente y absorben los oligoelementos que dan a los vinos su auténtico sabor local. La agricultura ecológica es más saludable para el medio ambiente y, de forma vital, para las personas que cuidan la viña.

Elaboración:

Cosechado a mano desde mediados de marzo hasta mediados de abril. Maceración en frío a 10°C / 50°F durante 48 horas. Fermentación con levaduras nativas a una temperatura máxima entre 25°C/ 77°F y 27°C/81°F durante 10 días.

Datos Técnicos:

Varietal: 35% Malbec; 35% Cabernet Sauvignon; 30% Cabernet Franc.

Alcohol: 14%

Azúcar Residual: 1.91

Acidez / PH: 5.32/3.65

Notas de Cata:

Una canasta de verano de fruta sin adornos, sin roble, sin sulfitos añadidos, fresca, cosechada a mano en el paladar, el vino es rico y puro.

Maridaje:

Ideal con guisos, carnes asadas y quesos semicurados.



Tupungato, Valle de Uco,
Mendoza, Argentina

