

DOMAINE  
**BOUSQUET**  
*Naturally Organic Wines™*

Domaine Bousquet  
**AMERI Orgánico**  
**Red Blend**

2020

Llamado así por el copropietario de Domaine Bousquet, Labid al Ameri, Ameri no es solo un “single vineyard” sino “un clúster específico”, y hecho solo en años excepcionales.

A 1.257 msnm/4.125 pies, la finca más alta, el viñedo orgánico certificado, ubicado en Gualtallary en la precordillera de los Andes, obtiene una combinación perfecta de luz solar diurna intensa casi constante, y enormes diferencias de temperatura entre el día y la noche. El resultado es una fruta con aumento de los niveles de azúcar Y ácido, sabor y aroma.

**Suelo:**

Parcela única en dos tipos de suelo diferentes: Suelo arenoso con presencia de piedra y suelo franco arenoso con incrustaciones calcáreas. La mayor profundidad del terroir ayuda a las vides a alcanzar la capas inferiores del suelo, mejorando su contacto con diferentes minerales de Gualtallary.

**Viñedos:**

Gracias a la sequedad de la zona y a sus suelos arenosos resistentes a la filoxera del suelo, la agricultura orgánica en Domaine Bousquet desde el primer día fue posible e inteligente. Los principales factores que diferencian a este virgen viñedo y a su terroir son: las constantes brisas cercanas 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 el día y la noche. Los suelos arenosos resultan en baja fertilidad para el estrés deseable de la vid y, sin embargo, son permeables para una buen drenaje. Además, el deshielo es vital para regar las vides gota a gota: las raíces de las plantas cultivadas orgánicamente penetran más profundamente, absorbiendo minerales que dan a los vinos su auténtico sabor nato. La agricultura orgánica es más saludable para el medio ambiente y, de manera vital, para las personas.

**Elaboración:**

Cosecha manual entre marzo y abril. Cuidadosa selección manual de los racimos y las uvas y posterior colocacion en las barricas. Minuciosa fermentación con levaduras seleccionadas a temperaturas entre 25° C y 28° C por 14 días y 20 días de maceración en barricas de roble. La temperatura de la fermentación se mantiene baja, permitiendo extraer intensos aromas. 100% maloláctica. A la hora de descubar, se vacia la barrica por desnivel y a mano, se mueven los orujos dentro de una pequeña prensa manual. Todo su procesos es smuy cuidadoso y delicado. Crianza en roble francés por 12 meses.

**Datos Técnicos:**

**Varietal:** 60% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 10% Merlot

**Alcohol:** 14,5%

**Acidez-Ph:** 6,37/3,68

**Azúcar Residual:** 2.89

**Nota de Cata:**

Color violeta intenso. Aromas pronunciados de frutos rojos y negros. Notas de higo, pasas y pimienta negra. Boca con cuerpo, taninos aterciopelados y final largo.



Valle de Uco, Tupungato  
Mendoza, Argentina

