

Domaine Bousquet GAIA Malbec *Orgánico*

2020

Contexto:

GAIA es nuestro homenaje a la diosa de la tierra y a los frutos que obtenemos de ella. Elaborado con uvas orgánicas provenientes de viñedos propios ubicados en Alto Gualtallary, Tupungato a una altura de 1200 m.s.n.m., uno de los de mayor altura de Mendoza.

Los mejores cuarteles de Pinot Noir de nuestras fincas son seleccionados y trabajados durante todo el año para lograr la calidad de este Malbec.

Suelo:

Grava y arena.

Viñedos:

Viñedos propios en Tupungato, Alto Gualtallary. A los pies de los Andes, a 1200 mts. de altura. La baja de la temperatura durante las noches provee las condiciones ideales para una maduración lenta de las uvas, lo que contribuye a la obtención de aromas y sabores complejos.

Elaboración:

Vendimia manual a finales de marzo. Maceración en frío durante 72hs. Fermentación con levadura seleccionada a una temperatura máxima de 27° C durante 12 días. Maceración durante 14 días. Añejado en barricas de roble francés entre 8 y 10 meses.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Malbec

Alcohol: 14.5%

Acidez-Ph: 5.47/3.58

Azúcar Residual: 2.04

Nota de Cata:

Color violeta profundo. Aromas a frutos rojos maduros con notas violetas. En boca, se presenta frutado e intenso con buen retrogusto y final persistente.

Maridaje:

Carnes grilladas con salsas picantes. Servir a 18 ° C.



Valle de Uco, Tupungato
Mendoza, Argentina

