

Domaine Bousquet GAIA Red Blend *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 éste Red Blend.

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 para la 2ª semana de abril (Syrah), 3 de abril (Malbec) y 4 de abril (Cabernet Sauvignon). Maceración en frío durante 72hs. Fermentación con levadura seleccionada a una temperatura máxima de 27° C durante 12 días. Maceración durante 14 días. Crianza en roble francés durante 10 meses.

Datos Técnicos:

Varietal: 50% Malbec, 45% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 14.5%

Acidez-Ph: 5.7/3.56

Azúcar Residual: 2.63

Nota de Cata:

Color rojo intenso con reflejos violáceos. Aromas de frutas negras y especiados. Jugoso y afrutado con algo de columna vertebral de taninos. Cuerpo medio a completo. Pulido y bonito.

Maridaje:

Carne a la brasa, queso y chocolate.
Servir a 18 ° C.



Valle de Uco, Tupungato
Mendoza, Argentina

