

Domaine Bousquet Gran Cabernet Sauvignon Orgánico 2021

Contexto:

Domaine Bousquet combina el saber hacer de la enología francesa con el clima y terroir excepcionales de Argentina. El viñedo está ubicado en las estribaciones de los Andes, a 1200 m.s.n.m. La amplitud térmica contribuye a la obtención de uvas en su punto justo de maduración y con una excelente acidez. Las uvas se cosechan a mano y el viñedo es certificado orgánico.

Suelo:

Franco arenoso, con caliza a 80cm y presencia de piedra.

Viñedos:

Viñedos propios en Tupungato, Alto Gualtallary. Por las estribaciones de los Andes a 4000 pies de altitud. La caída de temperatura durante la noche proporciona las condiciones ideales para una maduración lenta de la uva y ayuda obteniendo aromas y sabores complejos.

Elaboración:

Vendimia manual última semana de abril. Cuidadosa selección manual del racimo y de la uva. Frío maceración a 10° C durante 72hs a 96hs. Fermentación con levadura seleccionada a temperatura máxima entre 25° C y 28° C durante 12 días y 20 días de maceración. 100% maloláctico. Crianza en roble francés durante 10 meses.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Alcohol: 15%

Acidez-Ph: 5,92/3.62

Azúcar Residual: 2.65

Nota de Cata:

Color intenso. Aromas pronunciados de frutos rojos y negros con notas especiadas, guindas y pimienta. Paladar con cuerpo con taninos aterciopelados y final largo.

Maridaje:

Costillas de ternera a la brasa y carnes rojas a la parrilla.

Mejor a 18°C



Valle de Uco, Tupungato
Mendoza, Argentina

