

# **Domaine Bousquet Premium Organic Merlot** 2021

## Contexto:

Esta línea Premium de Domaine Bousquet comprende una mezcla de finca y fruta orgánica comprada del Valle de Uco en los Valles altoandinos. Las uvas se benefician de los grandes cambios de temperatura diurnos, logrando una madurez exuberante mientras conservan la jugosidad que invita a una segunda copa. Los vinos se vinifican con una sensibilidad francesa. Los vinos no están envejecidos: una sensibilidad a la moda de poco o ningún roble para dejar que la fruta brille y hacer que los vinos sean extremadamente amigables con la comida.

## **Suelo:**

Grava y arena.

# Viñedos:

Viñedos del Valle de Uco a los pies de Los Andes a 1200 m.s.n.m. / 4000 ft ASL. Las bajas temperaturas que presenta el valle permite un desarrollo óptimo de las uvas, logrando desarrollar al máximo su calidad.

Suelo de grava y arena.

#### Elaboración:

Las uvas se cosechan durante la última semana de enero hasta principios de abril. Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura promedio de 26°C / 79°F durante 10 días.

# **Datos Técnicos:**

Varietal: 100% Merlot

Alcohol: 14%

Acidez-Ph: 5,12/3,67 Azúcar Residual: 1.55

## Nota de Cata:

Aromas a frutos rojos como frambuesas y frutillas acompañado por notas especiadas. De cuerpo medio, frutado con taninos aterciopelados..

## Maridaje:

Ideal con platos de pasta o Risottos de Hongos. Servir a 18°C / 65°F.





















