

DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Organic Wines™

Domaine Bousquet Premium Organic Rosé 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:

Gracias a la sequedad de la zona y su suelo arenoso resistente a la filoxera, la agricultura orgánica en Domaine Bousquet desde el primer día fue posible e inteligente. Los tres factores principales que diferencian este viñedo virgen y su terroir son: las brisas casi constantes de los Andes hacia el ceste que ayudan a mitigar el estrés por calor en este clima desértico, con sus grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche, los suelos arenosos dan como resultado baja fertilidad para el estrés deseable de la vid y, sin embargo, son permeables para un buen drenaje. Además, la prevalencia de agua subterránea, con precipitaciones promedio de apenas 8 pulgadas o menos por año, el agua subterránea del deshielo de los Andes es vital para regar las vides gota a gota. Además del terroir único, las raíces de las plantas cultivadas orgánicamente penetran más profundamente y absorben los minerales traza que le dan a los vinos su auténtico sabor local. La agricultura ecológica es más saludable para el medio ambiente y, sobre todo, para las personas que cuidan las vides.

Elaboración:

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

Datos Técnicos:

Varietal: 50% Pinot Noir, 30% Syrah, 10% Pinot Gris, 10% Viognier
Alcohol: 12% **Acidez-Ph:** 5,62/3,32. **Azúcar Residual:** 1,04

Nota de Cata:

Rosa pálido y bastante cristalino. Aromas de fresas y frutos rojos con notas de ralladura de naranja. Vivo con acidez fresca y paladar afrutado.

Maridaje:

Aperitivos, Pollos y pastas. Servir a 10°C / 50°F



Valle de Uco, Tupungato
Mendoza, Argentina

