

Domaine Bousquet Premium Organic Sauvignon Blanc 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:

Suelo de grava y arena.

Viñedos:

Viñedos del Valle de Uco a los pies de Los Andes a 1200 m.s.n.m. 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 segunda y tercera semana de febrero. Fermentación con levadura seleccionada a una temperatura máxima de 15°C durante 12 días.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Sauvignon Blanc

Alcohol: 12,60%

Acidez-Ph: 6,93/3,35

Azúcar Residual: 1,21

Nota de Cata:

Color amarillo claro con reflejos verdosos. Aromas a lima y manzana. Equilibrado con una crujiente acidez madura.

Maridaje:

Platos de Ceriche y comida tailandesa. Ideal para acompañar platos de pescados blancos, mariscos y carnes blancas. Servir entre 8°C / 46°F y 10°C / 50°F.



Valle de Uco, Tupungato
Mendoza, Argentina

