

Alavida Malbec Organic Kosher Wine

2022

Contexto:

Salud! a la Vida.

En español, una forma similar al brindis hebreo l'chaim! es una invitación a las personas de todas partes del mundo a unirse y compartir lo simple de un buen vino y una comida compartida. argentina es una nación rica en diversidad y nuestra familia multicultural en domaine bousquet ha estado elaborando vinos orgánicos certificados en este país desde 1997, plantando 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.

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.

Elaboración:

Vendimia manual entre finales de marzo y principios de abril. Método de elaboración tradicional. Fermentación con levadura seleccionada a una temperatura máxima de 27° C durante 12 días en tanques de acero inoxidable. La pureza de la fruta y la altura del terroir atraviesan este vino sin sulfitos agregados durante el proceso productivo, adquiriendo la certificación orgánica USDA.

Datos Técnicos:

Varietal: 100% Malbec

Alcohol: 14,5%

Acidez-Ph: 5.77/3.68

Azúcar Residual: 1.52

Nota de Cata:

Alavida Malbec es vibrante y seco a la vez, con una boca cuya fruta negra y notas florales logran expresar las características del maravilloso suelo argentino. Salud!



Valle de Uco, Tupungato
Mendoza, Argentina

