

DOMAINE  
**BOUSQUET**  
*Naturally Organic Wines™*

Domaine Bousquet  
**AMERI Orgánico**  
**Merlot**

2020

**Contexto:**

Llamado así por el copropietario de Domaine Bousquet, Labid al Ameri, Ameri no es solo un “single vineyard” sino “un clúster específico”, y hecho solo en años excepcionales. A 1.257 msnm/4.125 pies, la finca más alta, el viñedo orgánico certificado, ubicado en Gualtallary en la precordillera de los Andes, obtiene una combinación perfecta de luz solar diurna intensa casi constante, y enormes diferencias de temperatura entre el día y la noche. El resultado es una fruta con aumento de los niveles de azúcar Y ácido, sabor y aroma.

**Suelo:**

Franco arenoso con presencia de caliza y piedras incrustadas a 80 cm de profundidad.

**Viñedos:**

Gracias a la sequedad de la zona y a sus suelos arenosos resistentes a la filoxera del suelo, la agricultura orgánica en Domaine Bousquet desde el primer día fue posible e inteligente. Los principales factores que diferencian a este virgen viñedo y a su terruño son: las constantes brisas cercanas de los Andes hacia el oeste que ayudan a mitigar el estrés por calor en este clima desértico, con sus enormes diferencias de temperatura entre el día y la noche. Los suelos arenosos resultan en baja fertilidad para el estrés deseable de la vid y, sin embargo, son permeables para una buen drenaje. Además, el deshielo es vital para regar las vides gota a gota: las raíces de las plantas cultivadas orgánicamente penetran más profundamente, absorbiendo minerales que dan a los vinos su auténtico sabor nato. La agricultura orgánica es más saludable para el medio ambiente y, de manera vital, para las personas.

**Elaboración:**

Cosecha manual en marzo. Cuidadosa selección manual de los racimos y las uvas y posterior colocacion en las barricas. Minuciosa fermentación con levaduras seleccionadas a temperaturas entre 25° Cy 28° C por 14 días y 20 días de maceración en barricas de roble. La temperatura de la fermentación se mantiene baja, permitiendo extraer intensos aromas. 100% maloláctica. A la hora de descubar , se vacia la barrica por desnivel y a mano, se mueven los orujos dentro de una pequeña prensa manual. Todo su procesos e smuy cuidadoso y delicado. Crianza en roble francés por 12 meses.

**Datos Técnicos:**

**Varietal:** 100% Merlot

**Alcohol:** 15%

**Acidez-Ph:** 6.07/3.62

**Azúcar Residual:** 2.17

**Nota de Cata:**

Color rojo rubí. Complejidad marcada en nariz con notas especiadas de pimienta molida. En boca, es explosivo con un completo cuerpo aterciopelado y un final persistente.



Valle de Uco, Tupungato  
Mendoza, Argentina

