

DOMAINE
BOUSQUET.
Naturally Organic Wines™

Domaine Bousquet ESPUMANTE *Orgánico* Método Tradicional Brut Rosé

NV

Contexto:

Domaine Bousquet fue fundado en tierras vírgenes en 1997 en el Subzona Gualtallary de Tupungato en el Valle de Uco de Mendoza. Hoy, la propiedad, dirigida por su hija Anne Bousquet y su esposo Labid al Ameri, es la mayor exportadora argentina de vinos elaborados con uvas orgánicas certificadas. Todos los vinos están elaborados con fruta orgánica cultivada a una altitud fresca de 1200 msnm.

Suelo:

Valle de Uco. Tupungato Gualtallary.

Viñedos:

Viñedos propios en Tupungato, Alto Gualtallary. Por las estribaciones de los Andes a 1200 msnm. Los viñedos gozan de una marcada amplitud térmica. Suelo de grava y arena. Es un suelo puramente arenoso, sin presencia de piedras calcáreas o grandes. Suelo muy profundo, que le permite alcanzar un gran vigor que protege la expresión de fruta y acidez natural que lo caracteriza.

Elaboración:

Vendimia manual durante la primera y segunda semana de febrero. Maceración en frío a 8 ° C durante 24h para extraer aromas y sabores. Fermentación con levadura seleccionada a una temperatura máxima de 20 ° C durante 15 días. Segunda fermentación en botella y 6 meses sobre lías. El hecho que se vendimia en pequeños cubos y que pase directamente a la prensa sin ser despallado garantiza mejor calidad en la extracción de los mostos. Esto ayuda al vino a obtener aromas complejos, como pan tostado y caramelo sin perder el frescor de la fruta.

Datos Técnicos:

Varietal: 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Alcohol: 12%

Acidez-Ph: 8.75/3,05

Azúcar Residual: 8 gl

Nota de Cata:

Color salmón con delicadas burbujas. Aromas de frutos rojos con cítricos notas. Fresco con acidez media y final afrutado.

Maridaje:

Ideal para mariscos y platos frescos. Mejor a 6°C.



Valle de Uco, Tupungato
Mendoza, Argentina

