

DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Organic Wines™

Domaine Bousquet
ESPUMANTE *Orgánico*
Método Tradicional
Brut
NV

Contexto:

Domaine Bousquet fue fundado en tierras vírgenes en 1997 en Gualtallar, 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. Al pie 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% Chardonnay- 25% Pinot Noir

Alcohol: 12%

Acidez-Ph: 7.57/3,13

Azúcar Residual: 9 g/l

Nota de Cata:

En boca, es complejo, con una marcado. De color amarillo con delicadas y elegantes burbujas. Aromas a frutas tropicales con notas florales y cítricas. Cuerpo medio, acidez refrescante y final persistente.

Maridaje:

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



Valle de Uco, Tupungato
Mendoza, Argentina

