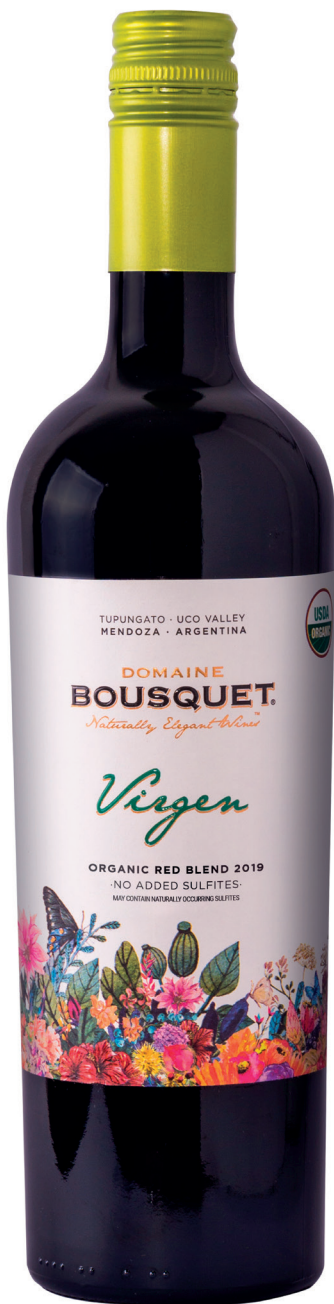


DOMAINE
BOUSQUET

Naturally Elegant Wines™



VIRGEN



PERFIL DE SABOR

INTENSIDAD DE SABOR



DULZOR



ACIDEZ



TANINOS



APORTE DE MADERA



CUERPO



DATOS TÉCNICOS

Añada: 2019

Varietal: 35% Malbec 35% Cabernet Sauvignon 30% Cabernet Franc

Viñedos: Ubicados a 1200 metros sobre el nivel del mar en Gualtallary, Valle de Uco. La elevada altitud otorga noches frescas y contribuye a preservar la tipicidad, los sabores a fruta fresca y acidez en las uvas. Suelos pobres de ripio y arena de buen drenaje.

Proceso de Elaboración: cosecha manual entre la última semana de Marzo y la primera semana de Abril. Maceración fría a 10° C durante 48hs. Fermentación bajo levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de entre 25° y 27° C durante 10 días. Maceración post fermentativa de 10 días. El vino no contiene agregado de sulfitos.

Información:

Alcohol : 14.54%
Azúcar Residual: 1.31g/l
Acidez Total: 5.55 g/l
pH: 3,75

NOTAS DE CATA

De color violeta profundo. Aromas a frutas negras y rojas con notas florales. En boca es de cuerpo medio alto con marcada intensidad de fruta madura.

MARIDAJE Y SERVICIO

Platos de carnes con salsas intensas
Servir a 16°C
Almacenar en lugar fresco protegido de la luz y de los rayos UV.

www.domainebousquet.com

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.