





DOMAINE
JEAN BOUSQUET

MALBEC RESERVA

Añada | 2007

Varietal | 85% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Shiraz

Viñedo | Propio viñedo en Tupungato, Alto Gualtallery, a 1200 metros de altura.

Proceso de Cosecha | Manualmente principios de abril.

Tipo de Suelo | Ripio y arena.

Fermentación | Levaduras seleccionadas, temperaturas max de fermentación a 30°C, durante 12 días, 30 días de maceración.

Alcohol | 14.5 %

Azúcar residual | 3.61 g/l

Acidez total | 5.74 g/l

Ph | 3.5

Envejecimiento | 100% roble francés durante 10 meses y 6 meses de envejecimiento en botella.

Edad del viñedo | 8 años

Densidad de plantación | 3200 plantas / ha

Sistema de plantación | Sistema vertical

Kg. por hectárea | 5000 / ha

PRODUCCION

- Fermentación en tanques rotativos.
 - Prefermentación maceración a 10°C durante 2 días.
 - Maceración fermentativa a 10°C durante 2 días.
 - Prensado rápido pero suave de la piel de las uvas.
 - Las etapas finales de la fermentación tienen lugar a una temperatura controlada de 30 °C.
- Maloláctica: Si - Extracción del jugo: Si - Almacenaje en barrica: Si

NOTAS DE DEGUSTACION

Color | Violeta oscuro, casi negro típico de los mejores Malbec de Argentina.

Nariz | Aromas ricos intensos de mora con notas de pimienta negra y grosella negra.

Boca | Vino muy equilibrado y elegante, con expresión de frutas puras. Sabores de frambuesa, mora e higo sobre notas de chocolate, grafito y mineral. Buena acidez con una sensación en boca suave, una excelente estructura y un final largo.

Maridaje Culinario | Pastas, carnes rojas, carnes con salsas, quesos y chocolate.

Pizza Marguerita aos quatro queijos. Jantar em 24 de outubro de 2009.

Prova da safra de 2006, que teve diversos prêmios, inclusive 90/100 de Robert Parker.