



DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Elegant Wines™



GAIA RED BLEND



PERFIL DE SABOR

INTENSIDAD DE SABOR

MUY SUAVE MEDIO ALTO

DULZOR

SECO MEDIO DULCE

ACIDEZ

PLANO MEDIO MUY FRESCO

TANINOS

NO TIENE MEDIO ALTO

APORTE DE MADERA

SIN MADERA TOSTADO/VAINILLA AMADERADO

CUERPO

LIGERO MEDIA ALTO

DATOS TÉCNICOS

Añada: 2015

Varietal: 50% Malbec, 45 % Syrah, 5% Cabernet Sauvignon.

Vñedos: 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 a mediados en la segunda semana de abril (Syrah), tercera semana de abril (Malbec) y cuarta semana de abril (Cabernet Sauvignon). Fermentación bajo levaduras seleccionadas a una temperatura máxima de 27° C durante 12 días. Maceración post fermentativa de 14 días. Crianza de 10 meses en barricas de roble francés.

Información:

Alcohol : 14%

Azúcar Residual : 2,5 g/l

Acidez Total: 5,17 g/l

pH: 3,7

NOTAS DE CATA

De color rojo intenso con reflejos violáceos. Nariz intensa donde predomina la fruta negra y las notas especiadas. En boca es jugoso y frutado con taninos medios, buen cuerpo y final persistente.

MARIDAJE Y SERVICIO

Ideal para acompañar carnes rojas y quesos.

Servir a 18°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.

Safrá 2013. Almoço em 20/01/2019.