Ameri, Tupungato Single Vineyard Bio, Domaine Bousquet

Dit is het vlaggenschip van het huis: een biologische rode wijn uit de Uco-vallei, gemaakt van verschillende druivensoorten. Hij rijpt 12 maanden in Franse eikenhouten vaten en heeft een dieppaarse kleur en aroma's van rode en zwarte vruchten. Ideaal bij rijk vlees en smaakvolle kazen. Een uitzonderlijke wijn!

Oorsprong: De wijngaard ligt op 1200 meter hoogte in de Uco-vallei, aan de voet van de Andes. Hij profiteert van intense zonneschijn en grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. De bodems zijn zanderig met stenen en leemachtig zanderig met kalksteenafzettingen.

Druiven: 65% malbec 20% cabernet sauvignon 10% syrah 5% merlot

Vinificatie: Handmatige oogst tussen maart en april. Zorgvuldige selectie van de trossen en druiven met de hand, waarna ze in vaten worden gedaan. Gisting met inheemse gisten bij temperaturen tussen 25 °C en 28 °C gedurende 14 dagen, gevolgd door 20 dagen maceratie in eikenhouten vaten. 12 maanden gerijpt in Frans eiken, waarvan 65% in nieuwe vaten en 35% in gebruikte vaten.

Degustatie: Diep paars met koperkleurige reflecties. Neus: uitgesproken aroma's van rode en zwarte vruchten, tonen van vijgen, rozijnen en zwarte peper. Mond: vol met fluweelzachte tannines en een lange afdronk.

Bewaarpotentieel: 3-7 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past goed bij rijk vlees, smaakvolle kazen, aardse vegetarische gerechten en chocoladedesserts.