vinetur

LO CA Espumante Orgánico, lo nuevo de Domaine Bousquet

Una LO CA manera de brindar: un espumante de bajas calorías, bajo alcohol, bajo azúcar y orgánico

martes 9 de diciembre de 2025

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Domaine Bousquet, la bodega orgánica pionera de Gualtallary, invita a despedir el año con su nuevo LO CA Espumante Orgánico. El nombre proviene del juego de palabras en inglés «Low- Calories», que significa «Bajo en calorías», y además hace referencia a su LO CA condición de bajo en alcohol, bajo en azúcar, vegano, sin gluten, orgánico... y que conserva la frescura natural de la fruta que lo hace ideal para brindar en cualquier momento.

"Desde el 2021 venimos trabajando en vinos bajos en alcohol y para la cosecha 2025 nos propusimos elaborar un espumante que no superara los 8 grados. Así que empezamos con ese proyecto durante el 2024 y a la hora de materializarlo nos despertamos más temprano para cosechar", explica Rodrigo Serrano Alou, Enólogo de Domaine Bousquet. "Cosechamos en dos etapas, una primera muy tempranamente, casi el 15 de enero, y una segunda parte en febrero. Ya con las bases terminadas, jugamos con un corte de vino que en la segunda fermentación no superara los 8 grados de alcohol. Así conseguimos un espumante que tiene un perfil súper fresco, una boca con mucha energía, mucha acidez, y equilibrado", describe Rodrigo.

Fiel a su vocación innovadora y pionera, Domaine Bousquet brinda calidad con propuestas que ofrecen opciones para quienes eligen una vida saludable y consumir productos orgánicos elaborados de forma sustentable. Para los brindis de fin de año, la bodega presenta su nuevo espumante de baja graduación alcohólica que se incorpora a la novel línea LO CA. Son vinos que nacen como respuesta a una demanda de opciones más ligeras, saludables y conscientes.

LO CA Espumante Orgánico 2025 es un Brut Nature elaborado con el método Charmat en base a uvas 50% Chardonnay – 50% Pinot Noir, de burbujas delicadas, ligero, vibrante y con una acidez natural que realza su carácter frutado y cítrico.

La línea LO CA también ofrece un Chardonnay Orgánico de solo 8% de alcohol, un vino de una acidez muy refrescante, y un Malbec Orgánico, de bajas calorías y bajo alcohol.

LO CA Espumante Orgánico tiene un precio sugerido de $14.800 en vinotecas. También está disponible en su tienda online.

Sobre Domaine Bousquet

Domaine Bousquet es el legado de una larga y prestigiosa historia que lleva el apellido Bousquet. Una familia de cuatro generaciones de tradición vitivinícola, proveniente de la región de Carcassonne, al sur de Francia. La bodega nació en el año 1997, cuando la familia adquirió 240 hectáreas de tierras vírgenes en Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, actualmente considerado uno de los mejores terruños mendocinos.

Desde su origen, los viñedos de Domaine Bousquet han sido tratados de forma orgánica y actualmente reciben prácticas regenerativas y biodinámicas. El principal objetivo de la familia Bousquet es el de combinar las técnicas de elaboración francesas, con el clima y terroir excepcionales de la región. La filosofía de trabajo se enfoca en la preservación de la alta calidad de las uvas; por esa razón el manejo delicado del viñedo es el principio que rige a la bodega.

Los viñedos cultivados con prácticas sustentables – orgánicas, biodinámicas y regenerativas- dan como resultado plantas sanas y fruta de mayor concentración, permitiendo que el terroir se exprese de manera asombrosa. La enología está a cargo de Rodrigo Serrano Alou.

LO CA Espumante Orgánico es ideal para brindar en cualquier momento, ya sea una gran ocasión o un instante que querés volver especial.

Por Mariana Bergutz Comunicación Travel Food and Wines @revistatravelgourmet