



HOME	HISTORIA	<b>PRODUCTOS</b>	CAMPAÑAS	EVENTOS	VIÑEDOS	RESTAURANT	VISITAS GUIADAS	EXPORTACION	CONTACTOS
------	----------	------------------	----------	---------	---------	------------	-----------------	-------------	-----------



PRODUCTOS

**ESCORIHUELA GASCÓN  
MALBEC 2009**

[« volver](#)

100% Malbec  
**Viñedos:** Es un corte de las tres mejores regiones vitivinícolas para el cultivo y crecimiento del malbec. 50% Agrelo (950 m SNM) viñedos de 14 años, 25% La Consulta (1000 m SNM), viñedos de 31 años y 25% Vistalba (1100 m SNM), viñedos de 61 años.  
**Cosecha:** a mano, Agrelo y Vistalba, última semana de marzo, La Consulta, 1º semana de abril de 2009.  
**Fermentación:** En tanques de acero inoxidable, apenas descobajado, se realiza una maceración prefermentativa a 10°C durante 72 hs. Luego la fermentación alcohólica se conduce haciendo un pico de 28°C como máximo, finalizando a una temperatura de 23-24°C para retener todos los aromas frutales.  
**Crianza:** 8 meses en barricas. 50 % roble francés, 50 % roble americano.

 imprimir



Usted es el visitante N° 31818

Belgrano 1108 - Godoy Cruz - Mendoza • Rivadavia 413 7º Piso - Buenos Aires - Argentina  
[www.escorihuela.com.ar](http://www.escorihuela.com.ar)

 area75

*Espetinhos de alcatra do Xixo e salada de almeirão. Jantar em 23/03/2012.*