



HOME

HISTORIA

PRODUCTOS

CAMPAÑAS

EVENTOS

VIÑEDOS

RESTAURANT

VISITAS GUIADAS

EXPORTACION

CONTACTOS



PRODUCTOS

ESCORIHUELA GASCÓN SANGIOVESE 2005/2008/2009

« volver

100% Sangiovese

Viñedos: Finca Escorihuela Gascón situada en Agrelo (950 m SNM), 14 años de edad.

Fermentación: En tanques de acero inoxidable, realizándose una maceración prefermentativa a 7°C durante 72 hs. Luego, la fermentación alcohólica se condujo a una temperatura de 23-25°C, para obtener el máximo de frutas. Se realizó el 100 % de fermentación maloláctica.

Crianza: 7 meses en barricas. 80 % roble francés, 20 % roble americano.

Alc: 13.9 - Acidez Total: 5.62 -Ph: 3.55 - Azúcar residual: 3.82

Notas de degustación: De color rojo granate de intensidad media, con aromas a frutas rojas maduras tales como ciruelas, frambuesas que se suman a las notas de café aportadas por el roble. En boca es sutil, elegante, de equilibrada acidez.



imprimir



Usted es el visitante Nº
69732

Belgrano 1108 - Godoy Cruz - Mendoza • Rivadavia 413 7º Piso - Buenos Aires - Argentina
www.escorihuela.com.ar



Jantar em 08/11/2013.