



ESCORIHUELA GASCÓN GRAN RESERVA Chardonnay

Viñedo: Finca Escorihuela Gascón, Agrelo - Lujan de Cuyo, Mendoza, ubicada a 950 metros de altura.

Variedad: 100% Chardonnay

Crianza: El 50% del vino fue añejado en roble francés por 6 meses mientras el resto permaneció en tanque de aceros. Finalmente se realizó el blend.

Notas de degustación: Amarillo luminoso con reflejos dorados. Brillante y ligero en copa. Excelente tipicidad varietal con aromas de lima, pera, manzana verde, ananá fresco y maracuyá en primer plano. Luego se suman tonos minerales y notas de tilo, flor de naranjo y miel en armonía con los tostados y especias que aporta el roble. Paladar untuoso y refrescante, medio de boca con buen sabor frutal y tensión. Al sabor de las frutas se suman manteca y vainilla como protagonistas de su largo y balanceado final. Es un vino blanco sobrio y elegante que recurre a una acidez crocante para ganar frescura y vivacidad. Un Chardonnay para paladares tradicionales y conocedores. Por su volumen, carácter y equilibrio es ideal para acompañar carnes blancas, cerdos, aves, frutos de mar, ostras y quesos de pasta blanda madurados. Su potencial de guarda se estima en 6 años a partir de su salida al mercado en febrero de 2017.

Safra 2015. Prova em 26/04/2017. Bodega Escorihuela Gascón, Mendoza.