



## ESCORIHUELA GASCÓN

### PEQUEÑAS PRODUCCIONES Malbec

**Variedad:** 100% Malbec

**Viñedos:** Altamira, Vistalba y La Consulta

**Sistema de Conducción:** Espaldero.

**Fermentación:** 72 hs maceración en frío 10°C, 100% tanques de acero inoxidable, fermentación conducida entre 25-28° C, 20 días de maceración.

**Crianza en roble:** 12 meses en barricas de roble francés 50% y americano 50%.

**Crianza en botella:** 24 meses en estiba.

**Notas de Degustación:** Violáceo intenso con reflejos negros, aromas a frutos negros maduros, violetas y casis, con notas de vainilla café y chocolate de su crianza en roble. En boca, es frutado, intenso, de taninos redondos.

Safra 2014. Prova em 26/04/2017. Bodega Escorihuela Gascón, Mendoza.