



# ESCORIHUELA GASCÓN

## Sangiovese

CATEGORÍA	Vinos
PRODUCTOR	Escorihuela Gascón
TIPO	Tinto
VARIEDAD	Sangiovese
CORTE	100% Sangiovese
ALCOHOL	13,9%

### LUGAR DE ELABORACIÓN

Finca Escorihuela Gascón, Agrelo, Luján de Cuyo. Provincia de Mendoza, Argentina.

ALTURA (S.N.M.) 950

### CRIANZA / BARRICADO

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

### ELABORACIÓN

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.

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