



ESCORIHUELA GASCÓN

DON Malbec

Variedad: 100% Malbec

Viñedos: Altamira, Mendoza, Argentina

Altura promedio: 1.092 mts

Fermentación: Temp. Max. 30°C, 13 días

Filtración: No

Crianza: 100% barricas nuevas de roble francés

Tiempo en roble: 14 meses

Este vino está elaborado con uvas de nuestra finca en altamira, a 1.092 metros sobre el nivel del mar de la bodega, que tienen una densidad de plantación de 4200 plantas por hectárea, con un rendimiento de 3500 kilogramos por hectárea que aportan taninos potentes, frutos rojos y dan un color violáceo profundo con aromas florales. A estos viñedos se les realizó un trabajo de raleo de racimos, desbrotes y restricción hídrica para obtener la máxima concentración, pero sin perder el equilibrio de la planta. Es cosechado a mano con tijeras. la fermentación maloláctica se llevo a cabo en los barriles y la madera es roble francés.

Producción: 7.711 botellas

Potencial de guarda en botella: 15 años

Safra 2013. Prova em 26/04/2017. Bodega Escorihuela Gascón, Mendoza.