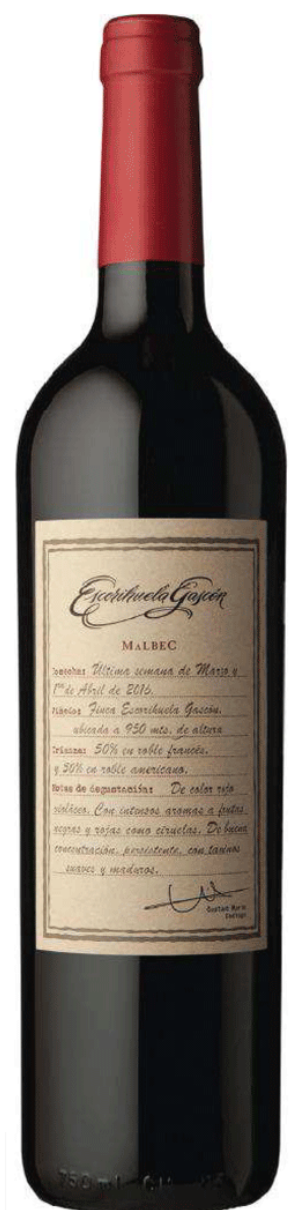




Escorihuela Gascón

4

Escorihuela Gascón Malbec.



RESEÑA: "Para nuestra línea Escorihuela Gascón seleccionamos las parcelas que darán vida con sus frutos a cada uno de nuestros varietales. Esta tradición se lleva a cabo desde la fundación de la bodega en 1884. Hace mas de 130 años buscamos la mejor tipicidad y expresión aromática del terroir para otorgarle una personalidad única a cada uno de nuestros vinos" Gustavo Marín, Enólogo de Escorihuela Gascón.

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: La finca que Escorihuela Gascón posee en Agrelo se encuentra en una zona baja de Luján de Cuyo. Esta condición permite que los vientos fríos que descienden de la Cordillera de los Andes se encajonan en el viñedo generando un clima frío y una excelente amplitud térmica. Esto efecto se debe principalmente a que al este de la región se encuentre una colina que encierra a la misma. El suelo se caracteriza por ser homogéneo, con perfiles arcillosos a franco arenosos que permiten la retención necesaria del agua de lluvia. La cosecha fue de muy buena calidad y se trato de una cosecha "típica" con pocas lluvias y un clima favorable para el desarrollo de la vid. El buen clima permitió que los racimos de uva maduren en sus tiempos ideales. Los rendimientos en general fueron bajos con muy buena calidad de uvas con un grado de alcohol menor al habitual y un aumento en la acidez que generó un mayor equilibrio en los futuros vinos.

VARIETAL: 100% Malbec.

REGIÓN DE VIÑEDOS: 80% Agrelo 20% Finca el Cepillo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 12,2%.

GUARDA: 60% del corte pasa 8 meses en contacto con roble francés y americano.

COLOR: Rojo rubí concentrado y brillante con reflejos violáceos.

NARIZ: Agradable tipicidad que se vale de aromas frutales como moras, arándanos, violetas y ciruelas. Confitura de frutos negros, especias y dejos tostados aportados por la crianza en barricas.

PALADAR: Malbec de paladar sabroso y buen jugo. Ofrece buena complejidad en boca con sabores frutales en primera línea pero también especiados y balsámicos. Buen equilibrio entre el alcohol y la frescura con taninos dulces y amables. Final largo con regusto frutal. Vino ideal para carnes rojas asadas y pastas con salsas mediterráneas.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2017.

@escorihuelag - escorihuelagascon.com.ar

Safra 2015. Almoço em 10/12/2017. Natal Ribotta.