

**Circus  
Malbec.**

**RESEÑA:** Ofrece una tipicidad varietal clara que lo convierte en un vino ideal para descorchar cuando se quiere compartir un Malbec versátil y jugoso.

**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. Este efecto se debe principalmente a que al este de la región se encuentra 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.

**VARIETAL:** Malbec.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Agrelo, Mendoza, Argentina.

**ANÁLISIS:**

**GUARDA:** 1 a 2 años.

**COLOR:** Violáceo vivaz y concentrado con reflejos granate.

**NARIZ:** Despliega con nitidez las notas típicas del varietal como ciruelas negras, moras, arándanos y violetas sobre tonos especiados de vainilla y clavo.

**PALADAR:** De ataque amplio y jugoso, fluye envolvente con sabores francos y buen balance. Taninos redondos de textura amable y final prolongado.

**POTENCIAL DE GUARDA:**

**ÚLTIMA COSECHA:**

*Safra 2017. Jantar Alcastro Restaurante em 10/08/2018.*