



*Escorihuela Gascón*

## Escorihuela Gascón Syrah.

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 más 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 trató 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% Syrah.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo 50%, Finca el Cepillo 50%.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 12,4%.

GUARDA: 80% del corte pasa 8 meses en contacto con roble francés y americano.

COLOR: Rojo rubí brillante con tonos morados.

NARIZ: Expresivo y complejo con aromas de cerezas negras y ciruelas maduras, especias, tomillo, aceitunas negras, cuero y tierra húmeda. El paso por barrica suma tonos ahumados y de cedro.

PALADAR: Paladar sabroso de buen cuerpo y carácter. Fluye caudaloso hacia un medio de boca intenso con buen equilibrio de acidez con taninos jugosos. Ofrece un regusto especiado y frutal que se aprecia en su final largo y complejo. Un Syrah que acompaña perfectamente pastas rellenas, carnes grilladas y quesos duros.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2017.



*Safra 2016. Almoço em 08/09/2018.*