



Escorihuela Gascon

Finca Agrelo.

En este microclima, único en el mundo, nuestros racimos maduran lentamente hasta alcanzar la plenitud. Días cálidos y noches frías aportan a la complejidad de nuestros vinos.

Ubicación:

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina

LATITUD: 33°16 Sur. **LONGITUD:** 68°92 Oeste. **ALTITUD:** 1000 m sobre el nivel del mar.

Ecosistema.

CLIMA: Árido, con un promedio de lluvia que va de 200 mm/año. Durante el verano las temperaturas promedian los 30/35°C; son moderadas durante el día y las noches son frescas. En invierno, el rango promedio es de -1 a 15°C, aunque dependiendo del año, las temperaturas pueden ser inferiores a -1°C.

SUELO: Se originó debido a la desintegración de las rocas de las montañas. Varía de suelos arcillosos y profundos hasta suelos rocosos y poco profundos.

Plantación.

Plantado en 1993 con casi 45 ha. Se terminó en 1997 con 150 ha.

VARIETADES TINTAS: Malbec - Cabernet Sauvignon - Syrah - Sangiovese - Barbera - Petit Verdot - Pinot Noir

VARIETADES BLANCAS: Chardonnay - Viognier - Verdicchio

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: Espaldero alto.

SISTEMA DE PODA: Guyot y cordón bilateral.

RENDIMIENTO: 50-90 qq/ha.

DENSIDAD: 3500 plantas/ha: 2 m entre las hileras y 1 m entre plantas.

SISTEMA DE RIEGO: Tradicional por inundación (melga).

PARA MAS INFORMACIÓN DE LA BODEGA:

escorihuelagascon.com.ar

Facebook: facebook.com/escorihuelag

Twitter: @escorihuelag

Instagram: @escorihuelag

Vimeo: @escorihuelag