



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Barbera.



RESEÑA: "En cada botella de nuestras Pequeñas Producciones buscamos destacar la tipicidad de cada varietal. Para esto seleccionamos el mejor terroir para cada una de las variedades que forman parte de esta línea de alta gama y buscamos llevar su más pura expresión a la botella."

Matías Ciciani, Enólogo de Escorihuela Gascón.

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: En este microclima único, nuestros racimos maduran lentamente hasta alcanzar su máximo potencial. Los días cálidos y las noches frías contribuyen a la complejidad de nuestros vinos.

Fue una cosecha fantástica para la vitivinicultura argentina. Más aún si se contrasta con las dos anteriores. Enero y febrero presentaron temperaturas medias dentro de los promedios históricos con precipitaciones por debajo de la habitual y esto definió una marcha favorable para la vendimia, que se acercó a niveles históricos de producción. Cosecha con buenos rendimientos y excelente calidad.

VARIETAL: 100% Barbera.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 14,2%.

GUARDA: 10 meses en barricas de roble francés.

VISTA: Rojo Violáceo, brillante con reflejos rubí.

NARIZ: Expresivo con aromas frutales como ciruela madura, cereza y grosellas. Se aprecian algunas notas florales como violetas y un dejo de vainilla y chocolate que denotan su elaboración cubas y crianza barricas de roble.

PALADAR: Amplio y jugoso, con un ataque fuerte y rico. Buena estructura tánina y equilibrio entre alcohol y acidez. Su sensación en boca es herbácea y especiada que conduce a un final amplio con notas de fruta fresca y vainilla.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2018.