



Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Chardonnay.

PREMIOS:

- 93 Puntos Tim Atkin.



Escorihuela Gascón

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."

Matias Ciciani, Winemaker. Escorihuela Gascón.

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: Este viñedo se encuentra a 1.300 m.s.n.m. Tiene suelos franco-arenosos y rocas redondeadas.

Temporada 2020 cálida y con una fuerte crisis hídrica por falta de precipitaciones níveas; ocasionó un adelanto de la madurez de la uva y una reducción de los rendimientos debido al desarrollo de bayas pequeñas. Este panorama junto a la declaración de una pandemia a nivel mundial llevaron acelerar las cosechas. A pesar del contexto de incertidumbre se pudo obtener un punto de madurez óptimo logrando vinos de excelente calidad.

VARIETAL: 100% Chardonnay.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Gualtallary, Tupungato.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13,5%.

GUARDA: 50% en barricas de roble francés durante 12 meses.

VISTA: Amarillo pálido con reflejo verdoso brillante.

NARIZ: Agradable tipicidad varietal con aromas de durazno blanco, manzana verde, piel de limón y ananá. La crianza del 50% del vino en barrica define un leve tono de avellanas tostadas y flor de tilo.

PALADAR: En boca es amplio, graso y refrescante. Fluye armónico, con acidez vibrante y sabor frutal definido. En medio de boca es lineal con dejos mantecosos y de miel. Buen balance entre alcohol y acidez que le dan buen largo de paladar con regusto cítrico y floral.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2020.