



*Escorihuela Gascón*

## Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Semillón.

### PREMIOS:

- 93 Puntos Tim Atkin.



**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:** Las uvas de Pequeñas Producciones Semillón proceden de un viñedo de Agrelo plantado hace más de 70 años. Este viñedo está ubicado en un valle entre los Andes y una cadena de cerros que van desde Lunlunta hasta Carrizal (conocido como Cordón del Carrizal) y se caracteriza por su clima particularmente frío. Los suelos son en su mayoría profundos, franco-arcillosos y de regadío tradicional.

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% Semillón.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Agrelo.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 13,2%.

**GUARDA:** 100 % acero inoxidable durante 9 meses.

**VISTA:** Amarillo, de intensidad media, brillante.

**NARIZ:** Aromas delicados y suaves a cítricos, flores blancas y algunas notas a miel.

**PALADAR:** Buena acidez, es vibrante, de volumen medio, pero con final muy refrescante y largo.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 10 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2020.