



## Escorihuela 1884 Limited Production. Cabernet Franc.



## Escorihuela 1884

**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:** Ubicado a 1.080 msnm, este viñedo cuenta con un microclima único. Sus suelos tienen una textura arenosa muy característica con rocas redondeadas, ideales para el crecimiento de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

Se trató de la cosecha más fría de los últimos treinta años con clima seco como consecuencia del fenómeno climático de El Niño caracterizado como débil, ocasionando un verano con muy pocas lluvias y temperaturas muy cambiantes alternando períodos cálidos y fríos. Entre los rasgos diferenciales del año se destacan los rendimientos bajos, muy buena sanidad y una Cordillera de los Andes totalmente cubierta de nieve durante el verano. Las lluvias trajeron días más fríos de lo habitual y un adelantamiento considerable de la temporada de cosecha. Todos estos factores llevaron a una cosecha adelantada, con buena madurez y sanidad que dieron lugar a vinos concentrados y con buena acidez.

**VARIETAL:** 100% Cabernet Franc.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** San José de Tupungato.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 14,3%.

**GUARDA:** 12 meses en barricas de roble francés.

**VISTA:** Rojo violáceo brillante y profundo con reflejos morados.

**NARIZ:** Expresivo con aromas frutales, balsámicos y de especias. Se aprecian ciruelas negras maduras, los arándanos, moras, tomillo, vainilla y chocolate definidos por el tiempo barricas.

**PALADAR:** Paladar intenso y sabroso con impacto semi dulce que evoluciona a un medio de boca seco, jugoso y frutal. Se repiten las notas de ciruelas negras y especias con tonos balsámicos y herbales. Alcohol balanceado con taninos firmes de textura amable que se compensan con una alta acidez. Final largo de regusto herbal y frutal.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 10 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2019.