



1884

1884 The President's Blend Blend.

PREMIOS:

- 93 Puntos James Suckling.



"This Malbec-based blend is a case in point: aromatic, spicy and elegant, with notes of nutmeg and blackberry, subtle oak integration and chalky minerality."

TIM ATKIN.

RESEÑA: "The President's Blend es un blend icónico para nuestra Bodega basado en tres cepas con alta identidad como lo son Malbec, Cabernet Sauvignon y Syrah. Representa nuestra búsqueda y logro de una elegancia exquisita y una gran precisión en el corte deseado."

Matías Ciciani, Enólogo de Escorihuela Gascón.

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: Para sus vinos de alta gama, Escorihuela Gascón recurre a una mínima intervención sobre el terroir y a una enología sutil que define la complejidad de sus vinos. Los suelos de origen aluvial de su finca El Cepillo son profundos con perfil areno-limoso en la parte baja mientras que en las zonas más elevadas son rocosos y ricos en carbonato de calcio (caliche). 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: 85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon y 5% Syrah.

REGIÓN DE VIÑEDOS: El Malbec y el Syrah de Finca el Cepillo, Valle de UCO y el Cabernet Sauvignon de San José de Tupungato.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 14,1%.

GUARDA: El vino fue añejado en barricas de roble francés por 16 meses.

VISTA: Rojo violáceo profundo y brillante con reflejos al tono.

NARIZ: En nariz es complejo con aromas profundos de cassis, cerezas y ciruelas negras, especias y hierbas de la Provence además de tonos ahumados, clavo de olor, vainilla y cacao.

PALADAR: Elegante, picante y jugoso con una sensación en boca fresca y afrutada de mermelada de frutos silvestres. Presencia de toques balsámicos y tostados que definen su complejidad. Sus taninos redondeados y terciopelados están en equilibrio con la acidez apretada del vino. Final prolongado con retrogusto especiado y afrutado.

POTENCIAL DE GUARDA: 15 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2019.

@escorihuelag - escorihuela.com