



## Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Malbec.



*Escorihuela Gascón*

*“A firm and silky wine with chewy tannins and a juicy fruit character. Medium to full body. Savory finish. Dried herbs and fruit at the end.”*

**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:** Este Malbec proviene de cuatro viñedos diferentes: Las Compuertas y La Consulta, viñedos con más de 100 años y suelos franco arcillosos profundos, Vistaflores, con suelos franco-arenosos cubiertos por rocas calcáreas; y nuestro viñedo finca ubicado en El Cepillo, una zona de superficie rocosa rica en carbonato cálcico y textura franco-arenosa. La temporada 2020 fue cálida y con una fuerte crisis hídrica por falta de precipitaciones níveas; esto 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% Malbec.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Las Compuertas (Luján de cuyo), Chacayes (Tunuyán), La Consulta (San Carlos) y "Finca el Cepillo", (Valle de Uco, orgánico).

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 14,6%.

**GUARDA:** 10 meses en barricas de roble francés.

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

**NARIZ:** Aromas a frutos rojos maduros como ciruelas, cerezas y arándanos junto a violetas frescas y bayas silvestres sobre tonos terrosos, ahumados y deijos de especias.

**PALADAR:** Amplio y jugoso con un paso en boca dulce y frutado. Fresco y sabroso. Taninos jóvenes y aterciopelados en equilibrio con su final frutado, persistente e intenso.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 10 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2020.