

Escorihuela 1884 Limited Production. Malbec.



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 2021 se caracterizó por ser más fría que la 2020 y con una mayor incidencia de precipitaciones en los meses de enero a marzo, que generaron una madurez lenta y gradual de la uva. Las heladas tardías, que ocurren en primavera, afectaron los rendimientos de las variedades blancas en toda la provincia, con menor intensidad en las variedades tintas. En términos de calidad y sanidad, las mismas fueron notables destacando la alta concentración de color y adecuada madurez polifenólica en uvas tintas; buen contenido de azúcar y acidez, que hicieron que esta cosecha fuera única y memorable.

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: 13,7%.

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 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: 2021.