

## Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Chardonnay.



**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 viñedo se encuentra a 1.300 m.s.n.m. Tiene suelos franco-arenosos y rocas redondeadas.

La temporada 2023 se caracterizó por tener una primavera templada con fuertes heladas tardías hacia fines de octubre y principios de noviembre; lo que ocasionó una disminución general de la producción afectando varias provincias del país. El verano se presentó seco con temperaturas un poco elevadas respecto de la media de la época, lo cual dio como resultado una cosecha anticipada con una excelente sanidad por la baja incidencia de enfermedades criptogámicas. En febrero algunas zonas registraron una helada poco esperada para la época; y algunas lluvias que retrajeron la madurez. A pesar de un año con múltiples y diversos factores climáticos se obtuvieron uvas de excelente calidad y sanidad, consiguiendo vinos con buena estructura, acidez equilibrada y menor graduación alcohólica.

**VARIETAL:** 100% Chardonnay.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Gualtallary.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 13,4%.

**GUARDA:** El 50% del vino es añejado de 8 a 10 meses en barricas de roble francés.

**VISTA:** Amarillo pálido con reflejo verdoso brillante.

**NARIZ:** Agradable tipicidad varietal con aromas de durazno blanco, manzana verde, piel de limón y ananá. La crianza del 50% del vino en barrica define un leve tono de avellanas tostadas y flor de tilo.

**PALADAR:** En boca es amplio, graso y refrescante. Fluye armónico, con acidez vibrante y sabor frutal definido. En medio de boca es lineal con dejos mantecosos y de miel. Buen balance entre alcohol y acidez que le dan buen largo de paladar con regusto cítrico y floral.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 10 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2023.