



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Semillón.



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: Las uvas de Pequeñas Producciones Semillón proceden de un viñedo de Agrelo plantado hace más de 70 años. Este viñedo está ubicado en un valle entre los Andes y una cadena de cerros que van desde Lunlunta hasta Carrizal (conocido como Cordón del Carrizal) y se caracteriza por su clima particularmente frío. Los suelos son en su mayoría profundos, franco-arcillosos y de regadío tradicional.

La temporada 2024 se caracterizó por tener una primavera templada con algunas heladas tardías hacia fines de octubre y principios de noviembre. El verano se presentó seco con altas temperaturas en los meses de enero y febrero, sin mayores complicaciones climáticas; lo que dio lugar a vides saludables sin problemas de sanidad, altísima calidad y muy buena madurez. La misma tuvo un retraso de unos 10 días respecto de otros años y ocasionó un solapamiento de las cosechas de variedades tintas de las diferentes zonas vitícolas de la provincia, dando lugar a vinos equilibrados.

VARIETAL: 100% Semillón.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13,1%.

GUARDA: 100% del vino es añejado en tanques de acero inoxidable durante 9 meses.

VISTA: Amarillo, de intensidad media, brillante.

NARIZ: Aromas delicados y suaves a cítricos, flores blancas y algunas notas a miel.

PALADAR: Buena acidez, es vibrante, de volumen medio, pero con final muy refrescante y largo.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2024.