



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Pinot Noir.



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: 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 mas elevadas son rocosos y ricos en carbonato de calcio (caliche). 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% Pinot Noir.

REGIÓN DE VIÑEDOS: El Cepillo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13,3%.

GUARDA: 80% del vino es añejado 8 meses en barricas de roble francés y luego una estiba en botella de 12 a 14 meses.

VISTA: Rojo rubí profundo con reflejos guinda.

NARIZ: Expresivo con aromas de cerezas, arándanos y frutilla. Tonos terrosos y de torrefacción definen su complejidad.

PALADAR: En paladar es sutil, envolvente y frutal. Medio de boca equilibrado con taninos amables y final prolongado.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2024.