

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Cabernet Sauvignon.

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: Ubicado a 1.080 msnm, este viñedo cuenta con un microclima único. Sus suelos tienen una textura arenosa muy característica con rocas redondeadas, ideales para el crecimiento de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

La temporada 2022 se caracterizó por tener un verano algo más cálido que el 2021, con una marcada amplitud térmica en la zona del Valle de Uco. Comenzado el otoño las temperaturas descendieron de manera considerable registrándose el 30 y 31 de marzo las primeras heladas que apresuraron la cosecha, principalmente, en la zona del Valle de Uco. Las precipitaciones se concentraron nuevamente en el mes de febrero, con una precipitación anual menor al valor histórico. Esto llevó, en términos de calidad y sanidad, a tener una cosecha excepcional, con un desarrollo y evolución de la madurez en los tintos muy equilibrada, así como varietales blancos que se caracterizaron por su frescura por su adecuado balance azúcar/acidez.

VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN DE VIÑEDOS: San José de Tupungato.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 14,3%.

GUARDA: El 80% del vino se añeja en barricas de roble francés entre 14 y 16 meses y luego el corte final se estiba en bodega durante 12 a 14 meses más.

VISTA: Rojo rubí intenso y brillante con reflejos morados.

NARIZ: Expresivo, buen caudal frutal con notas de frutos negros maduros como cassis, cerezas, ciruelas y bayas. Especias, pimienta negra con dejos de vainilla, clavo de olor y café.

PALADAR: Paladar intenso y brioso. Despliega buena estructura junto a sabor de frutos negros y rojos maduros. Medio de boca firme con taninos jóvenes que definen su vigor. Resulta a la vez jugoso con frescura media y final prolongado. En su regusto se aprecian confitura de frutos negros con dejos balsámicos y herbales.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2022.

