



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Barbera.



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: En este microclima único, nuestros racimos maduran lentamente hasta alcanzar su máximo potencial. Los días cálidos y las noches frías contribuyen a la complejidad de nuestros vinos.

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% Barbera.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 14,6%.

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 Violáceo, brillante con reflejos rubí.

NARIZ: Expresivo con aromas frutales como ciruela madura, cereza y grosellas. Se aprecian algunas notas florales como violetas y un dejo de vainilla y chocolate que denotan su elaboración cubas y crianza barricas de roble.

PALADAR: Amplio y jugoso, con un ataque fuerte y rico. Buena estructura tánina y equilibrio entre alcohol y acidez. Su sensación en boca es herbácea y especiada que conduce a un final amplio con notas de fruta fresca y vainilla.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2023.