



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Syrah.



"Subtle aromas of dried meat, berries and light cherry character. Mushrooms, too. Medium-to full-bodied, juicy and savory. Lovely finish. From organically grown grapes. Drink or hold."

TIM ATKIN.

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 2021 se caracterizó por ser más fría que la 2020 y con una mayor incidencia de precipitaciones en los meses de enero a marzo, que generaron una madurez lenta y gradual de la uva. Las heladas tardías, que ocurren en primavera, afectaron los rendimientos de las variedades blancas en toda la provincia, con menor intensidad en las variedades tintas. En términos de calidad y sanidad, las mismas fueron notables destacando la alta concentración de color y adecuada madurez polifenólica en uvas tintas; buen contenido de azúcar y acidez, que hicieron que esta cosecha fuera única y memorable.

VARIETAL: 100% Syrah.

REGIÓN DE VIÑEDOS: El Cepillo, Valle de Uco (single vineyard, vino de parcela).

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 12,9%.

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: Violáceo intenso y profundo con reflejos púrpura.

NARIZ: Aromática profunda con notas de ciruelas negras, moras, arándanos y bayas maduras. Con tiempo en copa despliega tonos especiados, notas ahumadas, cuero y cedro.

PALADAR: En boca es jugoso y expresivo. Aborda el paladar con buen caudal frutal y fresca. En medio de boca se aprecia intenso con sabor de ciruelas maduras, confitura de cassis, chocolate y especias dulces. Taninos dulces de textura amable que aportan un final prolongado y placentero. En su regusto se aprecian las especias y frutas pasas.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2021.