

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Late Harvest.



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.

ELABORACIÓN: Elaboración: Las uvas Verdicchio se dejan en la vid más allá de la maduración normal para permitir que el azúcar se concentre. Se realiza una vendimia tardía, seleccionando cuidadosamente los racimos que han alcanzado la madurez óptima y han desarrollado botritis cinerea / soutermes (podredumbre noble), que contribuye a la complejidad y dulzura del vino. La fermentación se detiene antes de que todo el azúcar se convierta en alcohol (aprox 90 gr de azúcar residual), dejando un vino dulce y afrutado. Se añeja en barricas durante un año y luego se corta el 50% con el 50% de una solera de 3 años antes. Es decir que el 50% del vino es un blend de cosechas y el otro 50% corresponde a la cosecha vigente. Generando de esta manera una complejidad sublime, manteniendo siempre la decisión de cuidar la fruta y el nivel de acidez propios de este varietal Italiano.

VARIETAL: 100% Verdicchio.

REGIÓN DE VIÑEDOS: El Cepillo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13%.

GUARDA: Se añeja en barricas durante un año y luego se corta el 50% con el 50% de una solera de 3 años antes. Es decir que el 50% del vino es un blend de cosechas y el otro 50% corresponde a la cosecha vigente. Generando de esta manera una complejidad sublime, manteniendo siempre la decisión de cuidar la fruta y el nivel de acidez propios de este varietal Italiano.

VISTA: Amarillo dorado brillante.

NARIZ: Intensos aromas a frutas tropicales como mango y piña, con notas florales y toques de miel.

PALADAR: Dulce y untuoso en boca, con sabores a frutas maduras y un equilibrio entre acidez y dulzura. Final largo y persistente.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2024.

@escorihuelag - escorihuela.com