



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Extra Brut Rosé Champenoise.

RESEÑA: "Nos destacamos en la elaboración de espumantes de alta gama, mediante el método tradicional o champenoise, logramos espumantes elegantes, de gran cuerpo y de un excelente equilibrio entre la frescura y la acidez" Gustavo Marín, Enólogo de Escorihuela Gascón.

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: La finca que Escorihuela Gascón posee en Agrelo se encuentra en una zona baja de Luján de Cuyo. Esta condición permite que los vientos fríos que descienden de la Cordillera de los Andes se encajonan en el viñedo generando un clima frío y una excelente amplitud térmica. Esto efecto se debe principalmente a que al este de la región se encuentre una colina que encierra a la misma. El suelo se caracteriza por ser homogéneo, con perfiles arcillosos a franco arenosos que permiten la retención necesaria del agua de lluvia.

VARIETAL: 100% Pinot Noir.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 12,8%.

GUARDA: 9 meses en contacto con levaduras.

COLOR: Color rosado suave con finas burbujas que ascienden de modo constante y coronan la copa.

NARIZ: En nariz es un espumoso expresivo y fresco con aromas de frutos rojos frescos y brillantados, cítricos, frutos secos, levadura, pan tostados y brioche.

PALADAR: En boca es un vino fragante con buena frescura y textura. Es amplio, con acidez crocante y sabor vivaz. Repite las notas de frutos rojos con tonos de panificación propios de la toma de espuma. Resulta seco y sabroso con final largo de regusto frutal y tostado.

POTENCIAL DE GUARDA: 2 años.

