



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Gran Reserva.

Syrah.



RESEÑA: "Desde el corazón de nuestra finca en Agrelo nace esta línea Gran Reserva, la cual refleja la máxima expresión del terroir junto a la calidad, complejidad y elegancia de los vinos elaborados con los frutos obtenidos."

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. Este 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. . Suelos que aseguran buen drenaje, desarrollo radicular de la plantas y asegura un control natural del vigor de las cepas, con buen balance en los frutos. Los vinos obtenidos con las uvas de este viñedo se destacan por su volumen de boca, graduación, intensidad, potencial de añejamiento y sentido de lugar.

Esta ha sido una de las cosechas más destacadas de la vitivinicultura argentina, especialmente si se compara con las cosechas de 2014 y 2015. Las temperaturas promedio en enero y febrero y las precipitaciones por debajo del promedio favorecieron uvas perfectamente sanas. Los volúmenes de cosecha se acercaron a los niveles históricos de producción. Esta combinación arrojó buenos rendimientos y una excelente calidad de uva.

VARIETAL: 100% Syrah.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13,6%.

GUARDA: 12 en barricas de roble francés 12 meses de estiba en botella.

VISTA: Profundo color violáceo con reflejos rubí.

NARIZ: A la nariz resulta expresivo y especiado. Se aprecian frutos rojos frescos como ciruelas y arándanos, especias y pimientos y tonos ahumados que imprime el paso por barrica.

PALADAR: En paladar es un tinto jugoso con sabor a especias y hierbas como tomillo. Su ataque es seco, fresco y jugoso. Fluye amplio con muy buena textura y excelente equilibrio. Taninos marcados que aseguran un final agradable y prolongado. Regusto frutal que disfrutaran los paladares que gustan de los vinos intensos y expresivos.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2016.