



Familia Gascón Cabernet Sauvignon.



FAMILIA
Gascón

RESEÑA: "Familia Gascón es una línea de vinos jóvenes, fáciles de beber en donde buscamos resaltar la expresión de cada varietal y la expresión de la fruta."

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: Este vino se elabora con uvas provenientes de viñedos ubicados principalmente en la Primera Zona. Influenciada por los vientos que descienden de la Cordillera de los Andes y su menor altitud, esta región es una de las zonas más frescas de la viticultura argentina y suele sufrir heladas tardías durante la brotación. Estas condiciones también favorecen una gran amplitud térmica. La mayoría de los viñedos son antiguos y de regadío tradicional, con suelos arcillosos a franco arenosos, relativamente pesados y profundos.

VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13%.

GUARDA: 4 meses en contacto con roble francés y americano.

VISTA: Rojo rubí brillante con reflejos violáceos.

NARIZ: Sus aromas recuerdan a los frutos negros frescos, las hierbas y especias que se complementan a los dejos de vainilla y roble tostado.

PALADAR: Fresco y fluido con sabor frutal y balsámico. Taninos jugosos y amables que se valen de un cuerpo ligero para lograr buen equilibrio.

POTENCIAL DE GUARDA: 2 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2021.