



Escorihuela Gascón

## Escorihuela Gascón Sangiovese.



**RESEÑA:** "Para nuestra línea Escorihuela Gascón seleccionamos las parcelas que darán vida con sus frutos a cada uno de nuestros varietales. Esta tradición se lleva a cabo desde la fundación de la bodega en 1884. Hace más de 130 años buscamos la tipicidad y expresión aromática propia de nuestros terroirs para otorgarle una personalidad única a cada uno de nuestros vinos."

**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.

**VARIETAL:** 100% Sangiovese.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Agrelo.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 13,8%.

**GUARDA:** 50% del corte pasa 8 meses en contacto con roble francés y americano.

**VISTA:** Rojo rubí de profundidad media, buen brillo y reflejos granate.

**NARIZ:** Aromáticamente es balsámico con dejes de hierbas de la Provence, aceitunas negras, frutos rojos maduros y confitura de frutos del bosque. El roble define un dejo ahumado y especiado.

**PALADAR:** En paladar resulta delicado mientras fluye ligero a un medio de boca franco de sabor herbal. Cuerpo medio con taninos redondos y amables. Final medio de regusto balsámico.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 8 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2022.