



## Familia Gascón Malbec.



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% Malbec.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Agrelo.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 13,5%.

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

**VISTA:** Rojo violáceo brillante de profundidad media.

**NARIZ:** Malbec de perfil frutal con aromas de ciruelas frescas, arándanos y cerezas. El leve paso en roble aporta notas de vainilla y cacao.

**PALADAR:** Al paladar es un vino tinto suave de sabores simples, principalmente frutal. Cuerpo medio, fluye fresco y sutil con taninos suaves y redondos.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 2 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2022.