



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.

La temporada 2022 se caracterizó por tener un verano algo más cálido que el 2021, con una marcada amplitud térmica en la zona del Valle de Uco. Comenzado el otoño las temperaturas descendieron de manera considerable registrándose el 30 y 31 de marzo las primeras heladas que apresuraron la cosecha, principalmente, en la zona del Valle de Uco. Las precipitaciones se concentraron nuevamente en el mes de febrero, con una precipitación anual menor al valor histórico. Esto llevo, en términos de calidad y sanidad, a tener una cosecha excepcional, con un desarrollo y evolución de la madurez en los tintos muy equilibrada, así como varietales blancos que se caracterizaron por su frescura por su adecuado balance azúcar/acidez.

VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Primera Zona, Mendoza.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13,5%.

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

VISTA: Rojo rubí brillante con reflejos violáceos.

NARIZ: Aromas que recuerdan a moras frescas, hierbas y especias complementadas con notas de vainilla y roble tostado.

PALADAR: Muy fresco y suave con sabores afrutados y balsámicos. Bien equilibrado y de cuerpo ligero con taninos jugosos.

POTENCIAL DE GUARDA: 2 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2022.