



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón
Gran Reserva.
Chardonnay.



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.

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% Chardonnay.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13%.

GUARDA: 50% en barricas de roble francés durante 6 meses.

VISTA: Amarillo brillante con reflejos dorados.

NARIZ: Notable tipicidad varietal con aromas de lima, pera y ananá a los que se suman tonos minerales, flor de tilo, flor de naranjo, miel y deijos tostados aportados por el roble.

PALADAR: En boca es graso y refrescante. Sabores delicados a vainilla, frutas blancas y de carozo maduras. Es equilibrado y elegante, con buena acidez, final prolongado de regusto frutal.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2022.