



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Gran Reserva. Malbec.



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 2021 se caracterizó por ser más fría que la 2020 y con una mayor incidencia de precipitaciones en los meses de enero a marzo, que generaron una madurez lenta y gradual de la uva. Las heladas tardías, que ocurren en primavera, afectaron los rendimientos de las variedades blancas en toda la provincia, con menor intensidad en las variedades tintas. En términos de calidad y sanidad, las mismas fueron notables destacando la alta concentración de color y adecuada madurez polifenólica en uvas tintas; buen contenido de azúcar y acidez, que hicieron que esta cosecha fuera única y memorable.

VARIETAL: 100% Malbec.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 14,1%.

GUARDA: 8 meses en barricas de roble francés + 12 meses de estiba en botella.

VISTA: Profundo color rojo violáceo y brillante con reflejos al tono.

NARIZ: A la nariz resulta expresivo y frutal. Se aprecian frutos rojos frescos y maduros en equilibrio como ciruelas y arándanos, frutos del bosque en confitura y violetas.

PALADAR: En paladar es un tinto jugoso con sabores frutales nítidos, con notas de vainilla y chocolate de su crianza en roble. Su ataque es fresco y jugoso. Fluye amplio con textura amable y buen equilibrio. Taninos redondos, dulces y elegantes que aseguran un final agradable y prolongado.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2021.