



Escorihuela Gascón

## Escorihuela Gascón Cabernet Franc.



**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:** 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 que permiten la retención necesaria del agua de lluvia. 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 Franc.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Primera Zona, Mendoza.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 13,9%.

**GUARDA:** 8 meses en contacto con roble francés.

**VISTA:** Rojo rubí Profundo con reflejos violáceos y buen brillo.

**NARIZ:** Resulta expresivo con aromas penetrantes de hierbas aromáticas frutas como cerezas, moras y ciruelas negras maduras. El paso por barrica define elegancia con tonos especiados.

**PALADAR:** Vino tinto de buen cuerpo y fluir jugoso. Es envolvente y complejo con dejos de frutos rojos y negros junto a hierbas y especias. Taninos dulces y redondos que definen un regusto amable, prolongado y frutal.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 8 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2022.