

1884

Escorihuela Gascón

1884  
Rosé.

**RESEÑA:** "Para nuestra línea 1884 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 mejor tipicidad y expresión aromática del terroir para otorgarle una personalidad única a cada uno de nuestros vinos" Gustavo Marín, Enólogo de Escorihuela Gascón.

---

**VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA:**

---

**VARIETAL:** 100% Malbec.

---

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Tupungato.

---

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 13%.

---

**GUARDA:** Maceración fría a 5°C por 12hs. 18 días de fermentación a una temperatura máxima de 15°C.

---

**COLOR:** Color piel de cebolla pálido.

---

**NARIZ:** Frutado y ligero con notas de cerezas y un toque final de aceitunas.

---

**PALADAR:** En su acidez se destaca su carácter frutal y liviano con notas de cereza y un toque final de aceituna.

---

**ÚLTIMA COSECHA:** 2019.

