



*Escorihuela Gascón*

**MEG**  
**Escorihuela Gascón.**  
**Chardonnay.**



**RESEÑA:** MEG es para nosotros sinónimo de elegancia. Es la búsqueda del equilibrio ideal entre el balance de aromas y sabores y la combinación de la frescura y la complejidad.

**VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA:** El viñedo se encuentra a 3543 msnm. Tiene suelos franco-arenosos con piedras.

En el 2017 tuvimos otra añada de rendimientos bajos, debido a las heladas de primavera, provocadas por un clima seco y ligeramente más frío de lo habitual, adelantándose la cosecha. Así todo fue un año que nos permitió tomar decisiones basándonos en variables técnicas buscando la calidad deseada de nuestros vinos. El verano llegó con días cálidos por encima de la media histórica que emparejaron la marcha. Incluso, una ola de calor en enero adelantó cepas como Pinot Noir hasta que el regreso de los días frescos volvió las cosas a la normalidad. A pesar de estas marchas y contramarchas se obtuvieron frutos de excelente calidad que dieron vida a tintos intensos, profundos y con buena carga tánica.

**VARIETAL:** 100% Chardonnay.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Gualtallary.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 13,6%.

**GUARDA:** 50% en barricas de roble francés durante 9-10 meses.

**VISTA:** Amarillo pálido con reflejo verdoso brillante.

**NARIZ:** Agradable tipicidad varietal con aromas de durazno blanco, manzana verde, piel de limón y ananá. La crianza del 50% del vino en barrica define un leve tono de avellanas tostadas y flor de tilo.

**PALADAR:** En boca es amplio, graso y refrescante. Fluye armónico, con acidez vibrante y sabor frutal definido. En medio de boca es lineal con dejos mantecosos y de miel. Buen balance entre alcohol y acidez que le dan buen largo de paladar con regusto cítrico y floral.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 15 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2017.