



Escorihuela 1884
Limited Production.
Cabernet Sauvignon.



Escorihuela 1884

“Aromas of currants and plums. Hints of flowers. Medium to full body, lovely pure fruit and a bright and vivid finish.”

TIM ATKIN.

RESEÑA: "En cada botella de nuestras Pequeñas Producciones buscamos destacar la tipicidad de cada varietal. Para esto seleccionamos el mejor terroir para cada una de las variedades que forman parte de esta línea de alta gama y buscamos llevar su más pura expresión a la botella."

Matías Ciciani, Enólogo de Escorihuela Gascón.

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: Ubicado a 1.080 msnm, este viñedo cuenta con un microclima único. Sus suelos tienen una textura arenosa muy característica con rocas redondeadas, ideales para el crecimiento de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

Se trató de la cosecha más fría de los últimos treinta años con clima seco como consecuencia del fenómeno climático de El Niño caracterizado como débil, ocasionando un verano con muy pocas lluvias y temperaturas muy cambiantes alternando períodos cálidos y fríos. Entre los rasgos diferenciales del año se destacan los rendimientos bajos, muy buena sanidad y una Cordillera de los Andes totalmente cubierta de nieve durante el verano. Las lluvias trajeron días más fríos de lo habitual y un adelantamiento considerable de la temporada de cosecha. Todos estos factores llevaron a una cosecha adelantada, con buena madurez y sanidad que dieron lugar a vinos concentrados y con buena acidez.

VARIETAL: 100% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN DE VIÑEDOS: San José de Tupungato.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 14,1%.

GUARDA: 10 meses en barricas de roble francés.

VISTA: Rojo rubí intenso y brillante con reflejos morados.

NARIZ: Expresivo, buen caudal frutal con notas de frutos negros maduros como cassis, cerezas, ciruelas y bayas. Especies, pimienta negra con dejos de vainilla, clavo de olor y café.

PALADAR: Paladar intenso y brioso. Despliega buena estructura junto a sabor de frutos negros y rojos maduros. Medio de boca firme con taninos jóvenes que definen su vigor. Resulta a la vez jugoso con frescura media y final prolongado. En su regusto se aprecian confitura de frutos negros con dejos balsámicos y herbales.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2019.