



MEG
Escorihuela 1884.
Blend.



Escorihuela 1884

“Elegante y complejo con frutas rojas vibrantes, la personalidad mineral del terruño y aromas de roble bien integrados. Jugoso y sabroso con una textura calcárea.”

ALEJANDRO IGLESIAS.

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 del Malbec con la estructura y complejidad del Cabernet Sauvignon."

Matías Ciciani, Enólogo de Escorihuela Gascón.

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: Para sus vinos de alta gama, Escorihuela Gascón recurre a una mínima intervención sobre el terroir y a una enología sutil que define la complejidad de sus vinos. Los suelos de origen aluvial de su finca El Cepillo son profundos con perfil areno-limoso en la parte baja mientras que en las zonas más elevadas son rocosos y ricos en carbonato de calcio (caliche). 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: Malbec, Cabernet Sauvignon.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Malbec de Finca Cerdón el Cepillo, Valle de Uco, Cabernet Sauvignon de San José de Tupungato.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 14,1%.

GUARDA: En barricas de roble francés, 80% nuevas y 20% usadas.

VISTA: Rojo violáceo profundo y brillante con reflejos al tono.

NARIZ: En nariz es complejo con aromas profundos de cassis, cerezas y ciruelas negras, especias y hierbas de la Provençe además de tonos ahumados, clavo de olor, vainilla y cacao.

PALADAR: "Sin dudas resalta en la copa y te llena de alegría. Con taninos firmes, elegantemente concebido, con sensaciones de frutas crujientes integradas al roble. Un vino brillante. La nueva Argentina en una copa." Peter Richards MW.

"Maravillosamente aromático, vibrante, con sofisticada estructura y un vivo y refrescante final".
Dirceu Vianna Junior MW.

POTENCIAL DE GUARDA: 15 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2019.

@escorihuelag - escorihuela.com