



Escorihuela Gascón

MEG
Escorihuela Gascón.
Brut Nature.



RESEÑA: "Nos destacamos en la elaboración de espumantes de alta gama, mediante el método tradicional o champenoise, logramos espumantes elegantes, de gran cuerpo y de un excelente equilibrio entre la frescura y la acidez."

Bodega 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 mas elevadas son rocosos y ricos en carbonato de calcio (caliche). Las condiciones de la vendimia estuvieron definidas por un clima templado y seco y una importante amplitud térmica que contribuyó al desarrollo de polifenoles en los frutos. Durante la floración las bajas temperaturas redujeron los rendimientos, sobretodo para el Malbec. Mientras que el envero y maduración transcurrieron con temperaturas normales y sin presencia de lluvias. La vendimia se caracterizó por un invierno cálido, una primavera sin heladas ni viento zonda y un verano más frío aunque con mayor cantidad de precipitaciones que el promedio histórico que determinó trabajos específicos en el viñedo. Se cosechó 2 semanas antes de lo previsto logrando vinos de una elegancia superior, propia de años fríos.

VARIETAL: 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Chardonnay de Tupungato, Pinot Noir de Finca el Cepillo, Valle de Uco.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 12,2%.

GUARDA: 12 meses en contacto con levaduras.

VISTA: Amarillo con reflejos dorados y finas burbujas de ascenso que coronan la copa.

NARIZ: Aromáticamente expresivo y fresco con aromas frutales como lima, durazno blanco y dejos de cerezas. El método champenoise suma tonos de frutos secos, levadura, pan tostados y brioche.

PALADAR: Paladar seco y cremoso. Ataque refrescante de buen caudal frutal y complejidad. Efervescencia crocante y vibrante que llena el paladar con textura y sabor mantecoso y de miel. Equilibrio a pesar de ser un vino intenso y expresivo, final largo y elegante. Vino espumoso para disfrutar en ocasiones muy especiales, importante servirlo frío y preferentemente en copón.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años.