



*Escorihuela Gascón*

## Escorihuela Gascón Extra Brut.



**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:** La finca que Escorihuela Gascón posee en Agrelo se encuentra en una zona baja de Luján de Cuyo. Esta condición permite que los vientos fríos que descienden de la Cordillera de los Andes se encajonan en el viñedo generando un clima frío y una excelente amplitud térmica. Este efecto se debe principalmente a que al este de la región se encuentre una colina que encierra a la misma. El suelo se caracteriza por ser homogéneo, con perfiles arcillosos a franco arenosos que permiten la retención necesaria del agua de lluvia.

**VARIETAL:** 90% Chardonnay, 10% Pinot Noir.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Agrelo.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 12,8%.

**GUARDA:** 9 meses en contacto con levaduras.

**VISTA:** Amarillo dorado con finas burbujas de ascenso rápido.

**NARIZ:** Ofrece un amplio abanico aromático con tonos cítricos, de frutas blancas y de carozo, miel, frutos secos, levadura, pan tostado y brioche típicos del método tradicional.

**PALADAR:** Al paladar es seco y vivaz con medio de boca cremoso producto de las finas burbujas que llenan la boca y realzan sus sabores de frutos secos, pan tostado y cítricos maduros. Es equilibrado y expresivo hasta el final donde despliega un regusto de frutas de carozo maduras y dejos de piel de lima. Un espumoso realmente complejo y sabroso.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 2 años.