



Familia Gascón Reserva Extra Brut.



FAMILIA
Gascón
RESERVA

RESEÑA: "Our young sparkling wines are crafted with the Charmat method and stand out for the freshness and fruit expression highlighted in their varietals."

Bodega Escorihuela Gascón.

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: 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). 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, sobre todo para el Malbec. Mientras que el envero y maduración transcurrieron con temperaturas normales y sin presencia de lluvias. La cosecha tuvo lugar 15 días antes de lo habitual y de este modo se obtuvieron uvas de calidad excepcional que luego se convirtieron en vinos de excelente concentración de color y notable potencia aromática.

VARIETAL: 100% Viognier.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Finca el Cepillo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 12,6%.

VISTA: Amarillo pálido con reflejos acerados y burbujas de porte medio que ascienden de modo constante.

NARIZ: Espumoso expresivo de perfil frutal donde se aprecian notas de damasco y durazno blanco fresco con dejes de lima y peras maduras. La toma de espuma aporta aromas de levadura y corteza de pan.

PALADAR: En boca es un vino fresco y tenso de efervescencia equilibrada y rica cremosidad. Se repiten las notas de frutos de carozo y fruta blanca en contraste con los cítricos y levadura. Su final intenso y sabroso lo convierte en un vino ideal para acompañar carnes blancas o bien la sobremesa.