



## Familia Gascón Extra Brut.



FAMILIA  
*Gascón*

**RESEÑA:** "Nuestros espumantes jóvenes, elaborados con el método Charmat se destacan por su frescura y la expresión de la fruta que resaltan en sus variedades."

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. La cosecha fue de muy buena calidad y se trató de una cosecha "típica" con pocas lluvias y un clima favorable para el desarrollo de la vid. El buen clima permitió que los racimos de uva maduren en sus tiempos ideales. Los rendimientos en general fueron bajos con muy buena calidad de uvas con un grado de alcohol menor al habitual y un aumento en la acidez que generó un mayor equilibrio en los futuros vinos.

**VARIETAL:** 90% Chardonnay, 10% Chenin.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Agrelo.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 13%.

**VISTA:** Amarillo con reflejos dorados y burbujas de porte medio.

**NARIZ:** Profundos aromas de cítricos maduros, hierba fresca, peras y duraznos maduros que se complementan a los tonos tostados y de levadura.

**PALADAR:** Paladar sabroso que con buen caudal frutal con dejos de frutos de carozo maduros, mazapán, frutos secos y cítricos. Acidez vibrante que realza la frescura junto a las burbujas intensas. Regusto es frutal y prolongado.