



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Pinot Noir.



RESEÑA: "En cada botella de nuestras Pequeñas Producciones buscamos destacar la tipicidad de cada varietal. Para esto seleccionamos el mejor terroir para cada una de las variedades que forman parte de esta línea de alta gama y buscamos llevar su más pura expresión a la botella."

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). La temporada 2022 se caracterizó por tener un verano algo más cálido que el 2021, con una marcada amplitud térmica en la zona del Valle de Uco. Comenzado el otoño las temperaturas descendieron de manera considerable registrándose el 30 y 31 de marzo las primeras heladas que apresuraron la cosecha, principalmente, en la zona del Valle de Uco. Las precipitaciones se concentraron nuevamente en el mes de febrero, con una precipitación anual menor al valor histórico. Esto llevo, en términos de calidad y sanidad, a tener una cosecha excepcional, con un desarrollo y evolución de la madurez en los tintos muy equilibrada, así como varietales blancos que se caracterizaron por su frescura por su adecuado balance azúcar/acidez.

VARIETAL: 100% Pinot Noir.

REGIÓN DE VIÑEDOS: El Cepillo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 12,8%.

GUARDA: 8 meses en barricas de roble francés.

VISTA: Rojo rubí profundo con reflejos guinda.

NARIZ: Expresivo con aromas de cerezas, arándanos y frutilla. Tonos terrosos y de torrefacción definen su complejidad.

PALADAR: En paladar es sutil, envolvente y frutal. Medio de boca equilibrado con taninos amables y final prolongado.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2022.