



Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Chardonnay.



Escorihuela Gascón

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."

Matias Ciciani, Winemaker. Escorihuela Gascón.

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: Este viñedo se encuentra a 1.300 m.s.n.m. Tiene suelos franco-arenosos y rocas redondeadas.

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 variedades blancos que se caracterizaron por su frescura por su adecuado balance azúcar/acidez.

VARIETAL: 100% Chardonnay.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Gualtallary.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13,8%.

GUARDA: 50% del vino es añejado 12 meses en barricas de roble francés.

VISTA: Amarillo pálido con reflejo verdoso brillante.

NARIZ: Agradable tipicidad varietal con aromas de durazno blanco, manzana verde, piel de limón y ananá. La crianza del 50% del vino en barrica define un leve tono de avellanas tostadas y flor de tilo.

PALADAR: En boca es amplio, graso y refrescante. Fluye armónico, con acidez vibrante y sabor frutal definido. En medio de boca es lineal con dejos mantecosos y de miel. Buen balance entre alcohol y acidez que le dan buen largo de paladar con regusto cítrico y floral.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2022.