



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Semillón.



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: Las uvas de Pequeñas Producciones Semillón proceden de un viñedo de Agrelo plantado hace más de 70 años. Este viñedo está ubicado en un valle entre los Andes y una cadena de cerros que van desde Lunlunta hasta Carrizal (conocido como Cordón del Carrizal) y se caracteriza por su clima particularmente frío. Los suelos son en su mayoría profundos, franco-arcillosos y de regadío tradicional.

La temporada 2021 se caracterizó por ser más fría que la 2020 y con una mayor incidencia de precipitaciones en los meses de enero a marzo, que generaron una madurez lenta y gradual de la uva. Las heladas tardías, que ocurren en primavera, afectaron los rendimientos de las variedades blancas en toda la provincia, con menor intensidad en las variedades tintas. En términos de calidad y sanidad, las mismas fueron notables destacando la alta concentración de color y adecuada madurez polifenólica en uvas tintas; buen contenido de azúcar y acidez, que hicieron que esta cosecha fuera única y memorable.

VARIETAL: 100% Semillón.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 12%.

GUARDA: 100 % acero inoxidable durante 9 meses.

VISTA: Amarillo, de intensidad media, brillante.

NARIZ: Aromas delicados y suaves a cítricos, flores blancas y algunas notas a miel.

PALADAR: Buena acidez, es vibrante, de volumen medio, pero con final muy refrescante y largo.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2021.