



*Escorihuela Gascón*

## Escorihuela Gascón Pequeñas Producciones. Barbera.



**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:** En este microclima único, nuestros racimos maduran lentamente hasta alcanzar su máximo potencial. Los días cálidos y las noches frías contribuyen a la complejidad de nuestros vinos.

Temporada 2020 cálida y con una fuerte crisis hídrica por falta de precipitaciones níveas; ocasionó un adelanto de la madurez de la uva y una reducción de los rendimientos debido al desarrollo de bayas pequeñas. Este panorama junto a la declaración de una pandemia a nivel mundial llevaron acelerar las cosechas. A pesar del contexto de incertidumbre se pudo obtener un punto de madurez óptimo logrando vinos de excelente calidad.

**VARIETAL:** 100% Barbera.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Agrelo.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 13,2%.

**GUARDA:** 10 meses en barricas de roble francés.

**VISTA:** Rojo Violáceo, brillante con reflejos rubí.

**NARIZ:** Expresivo con aromas frutales como ciruela madura, cereza y grosellas. Se aprecian algunas notas florales como violetas y un dejo de vainilla y chocolate que denotan su elaboración cubas y crianza barricas de roble.

**PALADAR:** Amplio y jugoso, con un ataque fuerte y rico. Buena estructura tánina y equilibrio entre alcohol y acidez. Su sensación en boca es herbácea y especiada que conduce a un final amplio con notas de fruta fresca y vainilla.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 10 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2020.