



Familia Gascón Chardonnay.



FAMILIA
Gascón

RESEÑA: "Familia Gascón es una línea de vinos jóvenes, fáciles de beber en donde buscamos resaltar la expresión de cada varietal y la expresión de la fruta."

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: Este vino se elabora con uvas provenientes de viñedos ubicados principalmente en la Primera Zona. Influenciada por los vientos que descienden de la Cordillera de los Andes y su menor altitud, esta región es una de las zonas más frescas de la viticultura argentina y suele sufrir heladas tardías durante la brotación. Estas condiciones también favorecen una gran amplitud térmica. La mayoría de los viñedos son antiguos y de regadío tradicional, con suelos arcillosos a franco arenosos, relativamente pesados y profundos.

VARIETAL: 100% Chardonnay.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 12,7%.

GUARDA: 70% en contacto con roble francés durante 4 meses.

VISTA: Amarillo pálido con leves reflejos dorados.

NARIZ: Predominan los aromas de frutas tropicales como lima, peras y albaricoques, combinados con toques de miel, muy propios de los Chardonnay jóvenes.

PALADAR: Fruta en primer instancia con una sensación fresca en boca. De cuerpo ligero con sabores frutados con un final suave.

POTENCIAL DE GUARDA: 2 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2023.