



Escorihuela 1884 Single Vineyard. Malbec.



Escorihuela 1884

RESEÑA: "Desde que comencé a trabajar en Escorihuela Gascón, el Cuartel 6 de la finca El Cepillo del Valle de Uco me sorprendió por su expresión y calidad, los frutos de estas plantas ofrecen un perfil más ácido y fresco que los del resto de la finca y una maduración homogénea."

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 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% Malbec.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Cuartel 6 Finca El Cepillo, Valle de Uco.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13,2%.

GUARDA: 8 meses en tanques de acero inoxidable y 8 meses de estiba en botella.

VISTA: Rojo violáceo profundo con reflejos al tono, brillante y ágil en copa.

NARIZ: En nariz ofrece un buen caudal frutal con trazos terrosos. Se destacan los aromas de frutos negros y rojos como ciruelas, cerezas negras, arándanos y moras. Luego emergen notas de violetas, hierbas aromáticas, tomillo y romero, y deijos balsámicos que difieren la complejidad y el carácter del Malbec de los climas fríos de altura.

PALADAR: Paladar amable y ligero, con medio de boca sabroso y refrescante gracias a una acidez vibrante. Cuerpo medio con taninos jugosos que aportan firmeza y final prolongado. Retrogusto frutal y espaciado con tonos terrosos. Resulta un tinto fiel a su origen.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2021.