



## Escorihuela 1884 The President's Blend Malbec - Malbec.



## Escorihuela 1884

*Escorihuela es la bodega más antigua existente en Mendoza y ha elaborado vinos de estilo tradicional desde 1884. El equipo de enólogos usa técnicas no intervencionistas del Viejo Mundo al elaborar el vino, evitando cualquier aditivo o método moderno que pueda enmascarar la expresión del vino de terruño. Con viñedos de gran altitud y una viticultura verdaderamente sostenible, el enfoque está en producir vinos de la más alta calidad posible en Argentina.*

**VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA:** Este Malbec está elaborado con uvas de dos viñedos. Uno en Mendoza y otro de San Patricio del Chañar en la Patagonia. 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). De la Patagonia los suelos son de origen coluvial, de texturas no muy pesadas, entre franco arenoso y franco, escaso en materia orgánica, con una tasa de infiltración media a alta.

**VARIETAL:** 100% Malbec.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Finca el Cepillo en Valle de Uco y San Patricio del Chañar en Patagonia.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 14%.

**GUARDA:** 16 meses en barricas de roble francés (390 litros).

**VISTA:** Rojo violeta intenso con brillantes tonos violáceos.

**NARIZ:** Complejo en nariz con profundos aromas de cassis, ciruelas negras, especias y hierbas de Provenza además de matices ahumados, clavo, vainilla y cacao.

**PALADAR:** Se acerca al paladar con elegancia ya que fluye fuerte y jugoso. La sensación en boca fresca y afrutada que impone sabores a mermelada de frutos silvestres, matices balsámicos y tostados que definen su complejidad. Taninos redondos y aterciopelados que consiguen un buen equilibrio entre una acidez ajustada y un final amable. Final largo con Postgusto especiado y afrutado.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 14 years.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2021.