



## Escorihuela Gascón Organic Vineyard. Malbec.



*Escorihuela Gascón*

*“Aromas frescos, minerales y a base de hierbas con una excitante energía y frutos rojos maduros se distinguen en el paladar.”*

**PHIL CROZIER.**

**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 2023 se caracterizó por tener una primavera templada con fuertes heladas tardías hacia fines de octubre y principios de noviembre; lo que ocasionó una disminución general de la producción afectando varias provincias del país. El verano se presentó seco con temperaturas un poco elevadas respecto de la media de la época, lo cual dio como resultado una cosecha anticipada con una excelente sanidad por la baja incidencia de enfermedades criptogámicas. En febrero algunas zonas registraron una helada poco esperada para la época; y algunas lluvias que retrajeron la madurez. A pesar de un año con múltiples y diversos factores climáticos se obtuvieron uvas de excelente calidad y sanidad, consiguiendo vinos con buena estructura, acidez equilibrada y menor graduación alcohólica.

**VARIETAL:** 100% Malbec.

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

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 13,1%.

**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:** 2023.

@escorihuelag - escorihuela.com