



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Malbec.



RESEÑA: "Para nuestra línea Escorihuela Gascón seleccionamos las parcelas que darán vida con sus frutos a cada uno de nuestros varietales. Esta tradición se lleva a cabo desde la fundación de la bodega en 1884. Hace más de 130 años buscamos la tipicidad y expresión aromática propia de nuestros terroirs para otorgarle una personalidad única a cada uno de nuestros vinos."

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: La finca que Escorihuela Gascón posee en Agrelo se encuentra en una zona baja de Luján de Cuyo. Esta condición permite que los vientos fríos que descienden de la Cordillera de los Andes se encajonan en el viñedo generando un clima frío y una excelente amplitud térmica. Este efecto se debe principalmente a que al este de la región se encuentre una colina que encierra a la misma. El suelo se caracteriza por ser homogéneo, con perfiles arcillosos a franco arenosos que permiten la retención necesaria del agua de lluvia. Suelos que aseguran buen drenaje, desarrollo radicular de la plantas y asegura un control natural del vigor de las cepas, con buen balance en los frutos. Los vinos obtenidos con las uvas de este viñedo se destacan por su volumen de boca, graduación, intensidad, potencial de añejamiento y sentido de lugar.

La temporada 2022 se caracterizó por tener un verano algo más cálido que el 2021, con una marcada amplitud térmica en la zona del Valle de Uco. Comenzado el otoño las temperaturas descendieron de manera considerable registrándose el 30 y 31 de marzo las primeras heladas que apresuraron la cosecha, principalmente, en la zona del Valle de Uco. Las precipitaciones se concentraron nuevamente en el mes de febrero, con una precipitación anual menor al valor histórico. Esto llevo, en términos de calidad y sanidad, a tener una cosecha excepcional, con un desarrollo y evolución de la madurez en los tintos muy equilibrada, así como varietales blancos que se caracterizaron por su frescura por su adecuado balance azúcar / acidez.

VARIETAL: 100% Malbec.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 14%.

GUARDA: 60% del corte pasa 8 meses en contacto con roble francés y americano.

VISTA: Rojo rubí concentrado y brillante con reflejos violáceos.

NARIZ: Agradable tipicidad que se vale de aromas frutales como moras, arándanos, violetas y ciruelas. Confitura de frutos negros, especias y dejos tostados aportados por la crianza en barricas.

PALADAR: Ofrece buena complejidad en boca con sabores frutales en primera línea pero también especiados y balsámicos. Buen equilibrio entre el alcohol y la frescura con taninos dulces y amables. Final largo con regusto frutal.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2022.