



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Sauvignon Blanc.



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: 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.

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 retrasaron 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% Sauvignon Blanc.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13,7%.

GUARDA: 6 meses en tanques de acero inoxidable.

VISTA: Amarillo brillante con reflejos verdosos.

NARIZ: Aromática intensa y profunda donde se aprecian las notas cítricas del pomelo y la lima junto a tonos de hierba fresca y frutos tropicales como ananá y maracuyá.

PALADAR: Al paladar resulta ligero con acidez intensa y vibrante. En medio de boca ofrece sabores cítricos, tropicales y herbales.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2023.