



Familia Gascón Roble Syrah.



FAMILIA
Gascón
ROBLE

RESEÑA: "Línea de vinos varietales, que expresan de manera equilibrada la personalidad de la fruta y su terroir de origen."

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 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% Syrah.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13,3%.

GUARDA: 6 meses en contacto con roble francés y americano.

VISTA: Rojo rubí con reflejos morados.

NARIZ: Notas intensas de moras maduras, ciruelas y cerezas. Toques de cuero, canela, vainilla y clavo de olor.

PALADAR: Paladar envolvente con sabor de especias y frutos negros. En medio de boca despliega con taninos suaves y frescura media que logran buen balance y persistencia.

POTENCIAL DE GUARDA: 4 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2021.