



Escorihuela Gascón

DON
Escorihuela Gascón.
Malbec.



RESEÑA: "DON Malbec es un single vineyard elaborado con uvas orgánicas obtenidas en nuestra finca El Cepillo de Valle de Uco y representa todo lo que se puede esperar de un Malbec argentino de altura. En él destacamos los atributos de las mejores parcelas del viñedo con el fin de conservar la paleta de sabores propios de este terroir"

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 mas elevadas son rocosos y ricos en carbonato de calcio (caliche). 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% Malbec.

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

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 14%.

GUARDA: Fermentado y guardado en barricas francesas de 400 lts por 16 meses.

VISTA: Rojo violáceo profundo y brillante de reflejos morados y buena densidad.

NARIZ: Aromáticamente intenso y frutal. Recuerda a las ciruelas negras, frutillas maduras, arándanos y moras negras. La crianza en roble suma tonos de vainilla, cedro y cacao.

PALADAR: En paladar es amplio y caudaloso con sabores definidos y buen carácter. Se aprecian sabores de frutos rojos y negros como ciruelas y bayas silvestres mientras fluye envolvente con dejos minerales que se aprecian en su textura. En medio de boca despliega buena estructura tánica equilibrada con acidez firme y refrescante. Final prolongado y graso que imprime recuerdos de confitura de frutos rojos con dejos tostados del roble.

POTENCIAL DE GUARDA: 25 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2021.