



## Familia Gascón Dulce Cosecha.



FAMILIA  
*Gascón*

**RESEÑA:** "Familia Gascón es una línea de vinos jóvenes, fáciles de beber en donde buscamos resaltar la expresión de cada varietal y la expresión de la fruta."

**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 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:** 50% Chenin, 40% Sauvignon (Tocai Friulano), 10% Viognier.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Primera Zona, Mendoza.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 10,9%.

**GUARDA:** 6 meses en tanques de acero inoxidable.

**VISTA:** Amarillo dorado brillante y denso en copa.

**NARIZ:** En nariz es expresivo con tonos florales profundos y coctel de frutas en almíbar, peras maduras, uvas recién molidas y damascos.

**PALADAR:** Vino dulce con rica frescura en medio de boca y fluir envolvente. Sus sabores son de frutas blancas y de carozo maduras con dejo fragante y fresco que equilibra su paso por paladar.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 2 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2023.