



Escorihuela 1884 Gran Reserva. Chardonnay.



Escorihuela 1884

RESEÑA: "Desde el corazón de nuestra finca en Agrelo nace esta línea Gran Reserva, la cual refleja la máxima expresión del terroir junto a la calidad, complejidad y elegancia de los vinos elaborados con los frutos obtenidos."

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 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: 100% Chardonnay.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13%.

GUARDA: 50% en barricas de roble francés durante 6 meses.

VISTA: Amarillo brillante con reflejos dorados.

NARIZ: Notable tipicidad varietal con aromas de lima, pera y ananá a los que se suman tonos minerales, flor de tilo, flor de naranjo, miel y deijos tostados aportados por el roble.

PALADAR: En boca es graso y refrescante. Sabores delicados a vainilla, frutas blancas y de carozo maduras. Es equilibrado y elegante, con buena acidez, final prolongado de regusto frutal.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2023.