



Escorihuela Gascón

## ROSAURA Escorihuela Gascón. Malbec.

*“ROSAURA lleva el nombre de la esposa de Miguel Escorihuela, una mujer cuya presencia fue determinante en los primeros pasos de la bodega. Su compromiso y visión acompañaron silenciosamente la consolidación de un proyecto que, con el tiempo, se transformó en un ícono de la vitivinicultura argentina.*

*Este vino nace como un homenaje a ese legado, y rescata una historia real de nuestra familia y la proyecta hacia el presente a través de una interpretación enológica moderna.*

*Simboliza la unión entre tradición y futuro, recordándonos que detrás de cada gran creación hay personas que inspiran y dejan su huella.”*



**ROSAURA** nace en el corazón de Agrelo, Mendoza, una de las regiones vitivinícolas más reconocidas para elaborar vinos elegantes y de calidad.

La ubicación estratégica de nuestro viñedo, con plantas de más de 35 años de antigüedad en donde comienza Alto Agrelo de Luján de Cuyo, es fundamental para su microclima.

Esta característica permite que los vientos fríos provenientes de la Cordillera de los Andes se concentren en el viñedo, generando así un clima fresco y una notable amplitud térmica. Además, la colina al este de la región actúa como una barrera natural, brindando protección y creando un entorno óptimo que favorece una gran expresión y elegancia en nuestras uvas.

La elección del cuartel 14 de nuestra finca para la elaboración de este vino se fundamenta en las características de su suelo, que, aunque en general es homogéneo y presenta perfiles que varían entre arcillosos y francoarenosos, en este cuartel un antiguo lecho de río, notablemente rico en piedras, contribuye a una singular concentración de sabores.

La vinificación se llevó a cabo en tanques de acero inoxidable. Se realizó una pre-maceración en frío de 48 horas antes de la fermentación, seguida de una fermentación controlada a temperaturas por debajo de los 28 °C, lo que preserva la frescura y pureza aromática de la fruta. Posteriormente, se llevó a cabo la fermentación maloláctica. Solo el 85% del vino pasa por una crianza de 12 meses en barricas de roble de 225 litros y foudres de 7000 litros. Este proceso aporta al vino redondez, notas especiadas, sutiles tostados y una textura sedosa en boca.

**VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA:** La temporada 2024 se caracterizó por tener una primavera templada con algunas heladas tardías hacia fines de octubre y principios de noviembre. El verano se presentó seco con altas temperaturas en los meses de enero y febrero, sin mayores complicaciones climáticas; lo que dio lugar a vides saludables sin problemas de sanidad, altísima calidad y muy buena madurez. La misma tuvo un retraso de unos 10 días respecto de otros años y ocasionó un solapamiento de las cosechas de variedades tintas de las diferentes zonas vitícolas de la provincia, dando lugar a vinos equilibrados.

**VARIETAL:** 100% Malbec.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Agrelo, Mendoza.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 14,2%.

**GUARDA:** 12 meses en barricas de roble de 225 litros y foudres de 7000 litros.

**VISTA:** Profundo color violáceo.

**NARIZ:** Aromas a frutas rojas y negras maduras, matices florales y un elegante toque de cacao y vainilla.

**PALADAR:** En boca se presenta con gran peso, taninos pulidos y una acidez equilibrada que augura una excelente evolución en botella.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 10 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2024.