



Miguel
Escorihuela Gascón

Miguel Escorihuela Gascón. Malbec.



RESEÑA: "El Miguel Escorihuela Gascón representa a la perfección la historia de dónde viene, la cosmovisión de la bodega de la que proviene y el año de cosecha en el que fue elaborado. La bodega inició el proyecto de Miguel Escorihuela Gascón Single Vineyard buscando, dentro de Finca Cordon El Cepillo, la mejor parcela y la mejor interpretación del terroir. La elaboración de este producto es el resultado de años de trabajo, innovación, aprendizaje y conocimiento exhaustivo del viñedo. Escorihuela Gascón, de esta manera y con proyección internacional, continúa reforzando su lugar como referente/líder en vinos premium." Matías Ciciani, Enólogo de Escorihuela Gascón.

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: 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, ubicada a 1300 metros sobre el nivel del mar, son profundos con perfil areno-limoso en la parte baja, mientras que en las zonas más elevadas son rocosos y ricos en carbonato de calcio (caliche). Con la filosofía de mínima intervención del viñedo, el enólogo logró interpretar las particularidades del terroir dejando que el resto suceda, que se expresen las características propias del viñedo.

Se trató de la cosecha más fría de los últimos treinta años con clima seco como consecuencia del fenómeno climático de El Niño caracterizado como débil, ocasionando un verano con muy pocas lluvias y temperaturas muy cambiantes alternando períodos cálidos y fríos. Entre los rasgos diferenciales del año se destacan los rendimientos bajos, muy buena sanidad y una Cordillera de los Andes totalmente cubierta de nieve durante el verano. Las lluvias trajeron días más fríos de lo habitual y un adelantamiento considerable de la temporada de cosecha. Todos estos factores llevaron a una cosecha adelantada, con buena madurez y sanidad que dieron lugar a vinos concentrados y con buena acidez.

VARIETAL: 100% Malbec.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Cuartel 1, Finca El Cepillo, Valle de UCO.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 14,3%.

GUARDA: La cosecha se realizó de forma manual durante la noche, para aprovechar las bajas temperaturas. Una vez en la bodega, se llevó a cabo un proceso de selección de granos, de la uva ya despalillada. La fermentación se realizó en barricas de 390 litros de roble francés en forma de huevo, donde todo el proceso de fermentación se realizó sin necesidad de intervención de máquinas, como bombas, debido a su capacidad de auto-fermentadores. Esto permitió potenciar los aromas y texturas propias del terroir. Finalizada la fermentación alcohólica y maloláctica, la guarda del vino se hizo en las mismas barricas durante 12 meses (barricas de roble francés de 390 litros.). Una vez realizado el corte final, el mismo cumple una segunda guarda en barricas por 5 meses más.

VISTA: Rojo violáceo profundo con reflejos al tono, brillante y con buena densidad.

NARIZ: En nariz ofrece un buen caudal frutal. Se destacan aromas de frutos negros y rojos como ciruelas, cerezas negras, arándanos y moras. Luego emergen notas de violetas, hierbas de montaña como manzanilla y tomillo con dejes balsámicos que definen la complejidad y el carácter del Malbec de los climas fríos de altura.

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 dejes minerales y acidez firme y refrescante.

POTENCIAL DE GUARDA: 25 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2019.