



Escorihuela Gascón

## MEG Escorihuela Gascón. Blend.



**RESEÑA:** "Blend icónico Argentino. MEG es para nosotros sinónimo de elegancia. Es la búsqueda del equilibrio ideal entre el balance de aromas y sabores y la combinación de la frescura del Malbec con la estructura y complejidad del Cabernet Sauvignon."

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:** Malbec, Cabernet Sauvignon.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Malbec de Finca Cerdón el Cepillo, Valle de Uco, Cabernet Sauvignon de San José de Tupungato.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 13,9%.

**GUARDA:** Vinificación en barricas de roble francés, 80% nuevas y 20% usadas por 18 meses. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés y posterior afinamiento en botella, es un vino de gran elegancia, ideal para guarda prolongada.

**VISTA:** Rojo violáceo profundo y brillante con reflejos al tono.

**NARIZ:** En nariz es complejo con aromas profundos de cassis, cerezas y ciruelas negras, especias y hierbas de la Provence además de tonos ahumados, clavo de olor, vainilla y cacao.

**PALADAR:** Sin dudas resalta en la copa y te llena de alegría. Con taninos firmes, elegantemente concebido, con sensaciones de frutas crujientes integradas al roble. Un vino brillante. La nueva Argentina en una copa." Peter Richards MW.

"Maravillosamente aromático, vibrante, con sofisticada estructura y un vivo y refrescante final". Dirceu Vianna Junior MW

**POTENCIAL DE GUARDA:** 15 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2021.