



Escorihuela Gascón

The President's Blend Escorihuela Gascón. White Blend.



RESEÑA: "TPB WHITE blend: es para nosotros el final del camino de búsqueda del perfecto equilibrio en un vino blanco de alta gama. Representa la combinación ideal de las cepas seleccionadas, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Semillón creando un balance único que nos aporta la frescura, complejidad y longevidad deseada."

Matías Ciciani, Enólogo de Escorihuela Gascón.

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: Las uvas utilizadas para The President's White Blend provienen de tres viñedos diferentes: El Chardonnay proviene de Gualtallary, un viñedo de altura ubicado en Tupungato a 1300 m.s.n.m. Estos suelos aluviales heterogéneos son principalmente arenosos y poco profundos, con depósitos de rocas (piedras de río) cubiertos de calizas blancas y caliche. Los viñedos están bien equilibrados y con riego por goteo. Los racimos son sueltos y sanos, y las bayas son típicamente doradas, crujientes y de piel gruesa con una marcada acidez natural que da complejidad y estructura a los vinos. El Semillón proviene de Agrelo, en Luján de Cuyo, a 950 m.a.s.l. Se trata de un viñedo de más de 50 años ubicado en la emblemática Primera Zona Argentina. Sus suelos son profundos, arcillosos y relativamente pesados. Climáticamente hablando, esta es una de las zonas más frías con predominio de heladas tardías durante la brotación. Las cepas se riegan tradicionalmente y se guían en espaldera vertical baja. Los racimos pueden crecer sueltos o compactos, con bayas llenas de jugo, grandes y pesadas que confieren al vino su textura mantecosa en el paladar. El Sauvignon Blanc proviene del viñedo El Cepillo de Escorihuela Gascón ubicado en una antigua cuenca aluvial del río Tunuyán, al sur del departamento de San Carlos, y a 1.150 m.s.n.m. Los suelos son arenosos y profundos, con presencia de calizas y caliche blando. El viñedo está certificado por los Estándares Biodinámicos Démetro, enrejado y con riego por goteo. Los racimos obtenidos son de color verde y compactos, y el jugo tiene una alta acidez. Los mostos resultantes tienen aromas frutales y tropicales, notas herbáceas y la fuerte tipicidad del terruño único de la zona. El año tuvo escasas nevadas derivadas en escasez de agua, seguida de un verano muy caluroso y seco. Por tanto, las cepas desarrollaron pequeñas bayas acelerando su madurez y alcanzando una madurez óptima. 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: 60% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc y 10% Semillón.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Gualtallary, Agrelo y El Cepillo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 12%.

GUARDA: 20% del blend se guardó en barricas de 500 litros francesas y el 80 % en acero inoxidable en contacto con sus lías durante 9 meses.

VISTA: Amarillo pálido con reflejo verdoso brillante.

NARIZ: Aromas de durazno blanco, manzana verde, piel de limón y ananá. La crianza del 20% del vino en barrica define un leve tono de avellanas tostadas y flor de tilo.

PALADAR: En boca es amplio, graso y refrescante. Fluye armónico, con acidez vibrante y sabor frutal definido. En medio de boca es lineal con dejos mantecosos y de miel. Buen balance entre alcohol y acidez que le dan buen largo de paladar con regusto cítrico y floral.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2021.

@escorihuelag - escorihuela.com