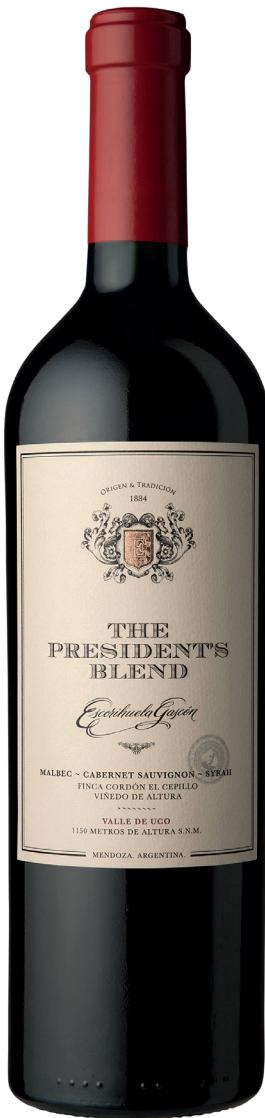




Escorihuela Gascón

The President's Blend Escorihuela Gascón.



"This Malbec-based blend is a case in point: aromatic, spicy and elegant, with notes of nutmeg and blackberry, subtle oak integration and chalky minerality."

TIM ATKIN.

RESEÑA: "The President's Blend es un blend icónico para nuestra Bodega basado en tres cepas con alta identidad como lo son Malbec, Cabernet Sauvignon y Syrah. Representa nuestra búsqueda y logro de una elegancia exquisita y una gran precisión en el corte deseado."

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 arenoso-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: 85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon y 5% Syrah.

REGIÓN DE VIÑEDOS: El Malbec y el Syrah de Finca el Cepillo, Valle de UCO y el Cabernet Sauvignon de San José de Tupungato.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 14,1%.

GUARDA: El 85% vino fue añejado en barricas de roble francés por 18 meses.

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: Elegante, picante y jugoso con una sensación en boca fresca y afrutada de mermelada de frutos silvestres. Presencia de toques balsámicos y tostados que definen su complejidad. Sus taninos redondeados y aterciopelados están en equilibrio con la acidez apretada del vino. Final prolongado con retrogusto especiado y afrutado.

POTENCIAL DE GUARDA: 15 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2021.