

Escorihuela Gascón

Organic Vineyard.

Malbec.



“Tan suave, gentil y bien equilibrado.”

PATRICIO TAPIA.

RESEÑA: "Desde que comencé a trabajar en Escorihuela Gascón, el Cuartel 6 de la finca El Cepillo del Valle de Uco me sorprendió por su expresión y calidad, los frutos de estas plantas ofrecen un perfil más ácido y fresco que los del resto de la finca y una maduración homogénea."

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 más elevadas son rocosos y ricos en carbonato de calcio (caliche). 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: Cuartel 6 Finca El Cepillo, Valle de Uco.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 14,3%.

GUARDA: 8 meses en tanques de acero inoxidable y 8 meses de estiba en botella.

VISTA: Rojo violáceo profundo con reflejos al tono, brillante y ágil en copa.

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

PALADAR: Paladar amable y ligero, con medio de boca sabroso y refrescante gracias a una acidez vibrante. Cuerpo medio con taninos jugosos que aportan firmeza y final prolongado. Retrogusto frutal y espaciado con tonos terrosos. Resulta un tinto fiel a su origen.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2024.