

Escorihuela Gascón Cabernet Franc.



RESEÑA: "Para nuestra línea Escorihuela Gascón seleccionamos las parcelas que darán vida a cada uno de nuestros vinos. Esta tradición se lleva a cabo desde la fundación de la bodega en 1884. Hace más de 130 años buscamos la mejor tipicidad y expresión aromática del terroir para otorgarle una personalidad única a cada uno de nuestros vinos."

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: Este vino se elabora con uvas provenientes de viñedos ubicados principalmente en la Primera Zona. Influenciada por los vientos que descienden de la Cordillera de los Andes y su menor altitud, esta región es una de las zonas más frescas de la viticultura argentina y suele sufrir heladas tardías durante la brotación. Estas condiciones también favorecen una gran amplitud térmica. La mayoría de los viñedos son antiguos y de regadío tradicional, con suelos arcillosos a franco arenosos, relativamente pesados y profundos que permiten la retención necesaria del agua de lluvia. La temporada 2024-2025 se caracterizó por una primavera con baja incidencia de heladas tardías y eventos de granizo sin consecuencias en la sanidad ni el rendimiento. Las condiciones climáticas primaverales promovieron un crecimiento vegetativo óptimo, excelente cuaje y un adelanto en el ciclo fenológico, con una cosecha temprana en zonas de altura hacia el inicio de la vendimia. Durante enero y febrero se registraron días muy cálidos, con más de 20 días con temperaturas superiores a los 33°C acelerando la madurez de variedades como Malbec y Pinot noir cosechándose en simultáneo con algunas variedades blancas, particularmente en el Valle de Uco. En marzo las temperaturas máximas descendieron cerca de los 28 °C y con algunas lluvias, que modificaron el ritmo de la vendimia desacelerando la madurez, extendiendo la cosecha hacia principios de abril. A lo largo del ciclo, la sanidad del viñedo fue excelente, con mínima incidencia de enfermedades fúngicas. En conclusión, la cosecha 2025 fue desafinante debido a la precisión en la determinación del punto de cosecha, especialmente ante un ciclo precoz y exigente. El resultado fue una producción de vinos con carácter y tipicidad: blancos con gran frescura, y tintos con alta concentración, expresividad aromática y equilibrio, destacándose el potencial de guarda.

VARIETAL: 100% Cabernet Franc.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Primera Zona, Mendoza.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13,6%.

GUARDA: 60% del vino es añejado en roble francés y americano durante 8 meses.

VISTA: Rojo rubí Profundo con reflejos violáceos y buen brillo.

NARIZ: Resulta expresivo con aromas penetrantes de hierbas aromáticas frutas como cerezas, moras y ciruelas negras maduras. El paso por barrica define elegancia con tonos especiados.

PALADAR: Vino tinto de buen cuerpo y fluir jugoso. Es envolvente y complejo con deajes de frutos rojos y negros junto a hierbas y especias. Taninos dulces y redondos que definen un regusto amable, prolongado y frutal.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2025.