

Escorihuela Gascón Chardonnay.



RESEÑA: "Para nuestra línea Escorihuela Gascón seleccionamos las parcelas que darán vida con sus frutos a cada uno de nuestros varietales. Esta tradición se lleva a cabo desde la fundación de la bodega en 1884. Hace más de 130 años buscamos la tipicidad y expresión aromática propia de nuestros terroirs 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.

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 desafiante 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% Chardonnay.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Primera Zona, Mendoza.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13,6%.

GUARDA: Añejado 6 meses en tanques de acero inoxidable.

VISTA: Amarillo pálido con leves reflejos dorados.

NARIZ: Tipicidad de Chardonnay maduro con notas de frutos tropicales como ananá, piel de naranja, peras, damascos y miel. De fondo se aprecian sutiles dejos ahumado.

PALADAR: Vino blanco fresco y sabroso con notas de damasco, miel y vainilla. Fluye graso con cuerpo medio y rica frescura que se parecía en su final medio que recuerda a miel, almendras tostadas y manteca.

POTENCIAL DE GUARDA: 3 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2025.