

Escorihuela Gascón Malbec.



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: La finca que Escorihuela Gascón posee en Agrelo se encuentra en una zona baja de Luján de Cuyo. Esta condición permite que los vientos fríos que descienden de la Cordillera de los Andes se encajonen en el viñedo generando un clima frío y una excelente amplitud térmica. Esto efecto se debe principalmente a que al este de la región se encuentra una colina que encierra a la misma. El suelo se caracteriza por ser homogéneo, con perfiles arcillosos a franco arenosos que permiten la retención necesaria del agua de lluvia. Suelos que aseguran buen drenaje, desarrollo radicular de las plantas y asegura un control natural del vigor de las cepas, con buen balance en los frutos. Los vinos obtenidos con las uvas de este viñedo se destacan por su volumen de boca, graduación, intensidad, potencial de añejamiento y sentido de lugar.

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: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 14%.

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

VISTA: Rojo rubí concentrado y brillante con reflejos violáceos.

NARIZ: Agradable tipicidad que se vale de aromas frutales como moras, arándanos, violetas y ciruelas. Confitura de frutos negros, especias y dejos tostados aportados por la crianza en barricas.

PALADAR: Ofrece buena complejidad en boca con sabores frutales en primera línea pero también especiados y balsámicos. Buen equilibrio entre el alcohol y la frescura con taninos dulces y amables. Final largo con regusto frutal.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2024.