



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón Viognier.



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 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% Viognier.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 12,5%.

GUARDA: 10% del vino es añejado en roble francés durante 6 meses.

VISTA: Amarillo con tonos dorados brillantes.

NARIZ: Aromáticamente complejo con notas de damascos y duraznos maduros, miel y piel de naranja sobre fondo ahumado y de vainilla.

PALADAR: Un vino amplio, equilibrado y definido. Final largo y sabroso.

POTENCIAL DE GUARDA: 3 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2024.