



FAMILIA
Gascón
ROBLE

Familia Gascón Roble Cabernet Sauvignon.



RESEÑA: Línea de vinos jóvenes con un leve paso por roble, que expresan de manera equilibrada la personalidad de la fruta y su terroir de origen. Son vinos versátiles, ideales para maridar con una amplia gama de comidas, manteniendo equilibrio entre fruta, estructura y suavidad.

VÍNEDO 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% Cabernet Sauvignon.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13,8%.

GUARDA: Añejado 6 meses en contacto con roble francés y americano.

VISTA: Rojo rubí brillante de profundidad media con reflejos púrpura.

NARIZ: Vino tinto de aromática frutal con notas de cassis, regaliz, ciruelas negras maduras y confitura de frutos del bosque con toques especiados y balsámicos.

PALADAR: En paladar despliega sabores fracos y típicos del varietal. En medio de boca es jugoso con cuerpo medio, taninos redondos y acidez fresca. Final medio de regusto herbal.

POTENCIAL DE GUARDA: 4 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2024.