



## Familia Gascón Malbec.



FAMILIA  
*Gascón*

**RESEÑA:** Vinos jóvenes, frescos y fáciles de beber. Privilegian la fruta y la expresión directa del varietal. Con un estilo accesible y moderno, son la puerta de entrada al universo Escorihuela Gascón.

**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% Malbec.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Agrelo.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 13,7%.

**GUARDA:** Vinificado en tanques de acero inoxidable.

**VISTA:** Color rojo brillante.

**NARIZ:** Malbec frutal con aromas a ciruelas frescas, arándanos y cerezas. Su sutil contacto con el roble aporta notas de vainilla y cacao.

**PALADAR:** Ataque suave y frutal. Es fresco y delicado con taninos redondos y aterciopelados.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 2 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2024.