



Familia Gascón Dulce Cosecha.



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: 60% Chenin, 40% Chardonnay.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Primera Zona, Mendoza.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 11,9%.

GUARDA: Vinificado en tanques de acero inoxidable.

VISTA: Amarillo dorado brillante y denso en copa.

NARIZ: En nariz es expresivo con tonos florales profundos y coctel de frutas en almíbar, peras maduras, uvas recién molidas y damascos.

PALADAR: Vino dulce con rica frescura en medio de boca y fluir envolvente. Sus equilibra su paso por paladar. Ideal como aperitivo en días calurosos o para acompañar postres de frutas frescas.

POTENCIAL DE GUARDA: 2 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2024.