

## Escorihuela 1884 Limited Production. Chardonnay.



**RESEÑA:** "En cada botella de nuestros Limited Production buscamos destacar la tipicidad de cada varietal. Para esto seleccionamos el mejor terroir para cada una de las variedades que forman parte de esta línea de alta gama y buscamos llevar su más pura expresión a la botella."

Matías Ciciani, Enólogo de Escorihuela Gascón.

**VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA:** Este viñedo se encuentra a 1.300 m.s.n.m. Tiene suelos franco-arenosos y rocas redondeadas.

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% Chardonnay.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Gualtallary.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 13,1%.

**GUARDA:** El 50% del vino es añejado de 8 a 10 meses en barricas de roble francés.

**VISTA:** Amarillo pálido con reflejo verdoso brillante.

**NARIZ:** Agradable tipicidad varietal con aromas de durazno blanco, manzana verde, piel de limón y ananá. La crianza del 50% del vino en barrica define un leve tono de avellanas tostadas y flor de tilo.

**PALADAR:** En boca es amplio, graso y refrescante. Fluye armónico, con acidez vibrante y sabor frutal definido. En medio de boca es lineal con dejos mantecosos y de miel. Buen balance entre alcohol y acidez que le dan buen largo de paladar con regusto cítrico y floral.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 10 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2024.