



18

84

Escorihuela 1884

Escorihuela Gascón Gran Reserva. Chardonnay.



RESEÑA: "Desde el corazón de nuestra finca en Agrelo nace esta línea Gran Reserva, la cual refleja la máxima expresión del terroir junto a la calidad, complejidad y elegancia de los vinos elaborados con los frutos obtenidos."

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: La finca que Escorihuela Gascón posee en Agrelo se encuentra en una zona baja de Luján de Cuyo. Esta condición permite que los vientos fríos que descienden de la Cordillera de los Andes se encajonen en el viñedo generando un clima frío y una excelente amplitud térmica. Esto efecto se debe principalmente a que al este de la región se encuentre una colina que encierra a la misma. El suelo se caracteriza por ser homogéneo, con perfiles arcillosos a franco arenosos que permiten la retención necesaria del agua de lluvia. Suelos que aseguran buen drenaje, desarrollo radicular de las plantas y asegura un control natural del vigor de las cepas, con buen balance en los frutos. Los vinos obtenidos con las uvas de este viñedo se destacan por su volumen de boca, graduación, intensidad, potencial de añejamiento y sentido de lugar.

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: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 12,8%.

GUARDA: 50% del vino se añeja en barricas de roble francés durante 8 a 10 meses y luego el corte final se estiba en bodega entre 12 y 14 meses más.

VISTA: Amarillo brillante con reflejos dorados.

NARIZ: Notable tipicidad varietal con aromas de lima, pera y ananá a los que se suman tonos minerales, flor de tilo, flor de naranjo, miel y dejos tostados aportados por el roble.

PALADAR: En boca es graso y refrescante. Sabores delicados a vainilla, frutas blancas y de carozo maduras. Es equilibrado y elegante, con buena acidez, final prolongado de regusto frutal.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2024.