



Escorihuela Gascón

DON
Escorihuela Gascón.
Malbec.

"Full body and a lovely refined and compacted texture. A combination of bright acidity and beautiful fruit. Love the precision. What a wine. Drink or hold."

2017 - JAMES SUCKLING. 95 PUNTOS.



RESEÑA: "DON Malbec es un single vineyard elaborado con uvas orgánicas obtenidas en nuestra finca El Cepillo de Valle de Uco y representa todo lo que se puede esperar de un Malbec argentino de altura. En él destacamos los atributos de las mejores parcelas del viñedo con el fin de conservar la paleta de sabores propios de este terroir" Matías Ciciani, enólogo de Escorihuela Gascón.

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: Mínima intervención sobre el terroir y enología sutil que define la complejidad de los vinos de alta gama de Escorihuela Gascón. Los suelos de origen aluvial de su finca El Cepillo son profundos con perfil areno-limoso en la parte baja mientras que en las zonas más elevadas son rocosos y ricos en carbonato de calcio (caliche). Las condiciones de la vendimia estuvieron definidas por el clima frío de Febrero, Marzo y Abril, junto a las fuertes heladas de Septiembre, restringieron la producción. Estas condiciones más frías de lo común nos llevaron a cosechar dos semanas más tarde de lo normal, elaborando vinos con buena acidez de intenso color y pronunciado aroma a violetas y frutos negros.

VARIETAL: 100% Malbec.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Cuartel 6, Finca El Cepillo, Valle de UCO.

ANÁLISIS: Alc/Vol: 14%.

GUARDA: Fermentado y guardado en barricas francesas de 400 lts por 16 meses.

COLOR: Rojo violáceo profundo y brillante de reflejos morados y buena densidad.

NARIZ: Aromáticamente intenso y frutal. Recuerda a las ciruelas negras, frutillas maduras, arándanos y moras negras. La crianza en roble suma tonos de vainilla, cedro y cacao.

PALADAR: En paladar es amplio y caudaloso con sabores definidos y buen carácter. Se aprecian sabores de frutos rojos y negros como ciruelas y bayas silvestres mientras fluye envolvente con dejos minerales que se aprecian en su textura. En medio de boca despliega buena estructura tánica equilibrada con acidez firme y refrescante. Final prolongado y graso que imprime recuerdos de confitura de frutos rojos con dejos tostados del roble.

POTENCIAL DE GUARDA: 15 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2015.