



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón  
Pequeñas Producciones.  
Malbec.

*"A firm and silky wine with chewy tannins and a juicy fruit character. Medium to full body. Savory finish. Dried herbs and fruit at the end."*

**2017-TIM ATKIM. 92 PUNTOS.**



**RESEÑA:** "En cada botella de nuestras Pequeñas Producciones 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 Malbec es elaborado a partir de uvas provenientes de cuatro viñedos. Cada uno de ellos con características particulares. Las compuertas y La consulta, con suelo franco arcilloso profundo y más de 100 años de antigüedad, Vista Flores, con suelo franco arenoso e importante presencia de piedras calcáreas y Finca el Cepillo con suelos profundos de perfil areno-limoso en la parte baja y rocosos y ricos en carbonato de calcio en las zonas más elevadas. La vendimia se caracterizó por un invierno cálido, una primavera sin heladas ni viento zonda y un verano más frío aunque con mayor cantidad de precipitaciones que el promedio histórico que determinó trabajos específicos en el viñedo. Se cosechó 2 semanas antes de lo previsto logrando vinos de una elegancia superior, propia de años fríos.

**VARIETAL:** 100% Malbec.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Las Compuertas (Luján de Cuyo), Vista Flores (Tunuyán), La Consulta (San Carlos) y Finca el Cepillo, (Valle de Uco, orgánico).

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 14%.

**GUARDA:** 10 meses en barricas de roble francés.

**COLOR:** Rojo violáceo concentrado y brillante con reflejos morados.

**NARIZ:** Aromas a frutos rojos maduros como ciruelas, cerezas y arándanos junto a violetas frescas y bayas silvestres sobre tonos terrosos, ahumados y dejes de especias.

**PALADAR:** Paladar amplio y jugoso. Ataque dulce y frutal que evoluciona a un medio de boca seco, fresco y sabroso. Se repiten las notas de confitura de frutos rojos con tonos balsámicos y de especias dulces. Gracias a sus taninos jóvenes de textura amable perdura largo con final envolvente e intenso de recuerdo frutal y fragante.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 10 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2015.