



Escorihuela Gascón

Escorihuela Gascón
Pequeñas Producciones.
Syrah.

"Subtle aromas of dried meat, berries and light cherry character. Mushrooms, too. Medium-to full-bodied, juicy and savory. Lovely finish. From organically grown grapes. Drink or hold."

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: Para sus vinos de alta gama, Escorihuela Gascón recurre a una mínima intervención sobre el terroir y a una enología sutil que define la complejidad de sus vinos. 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 mas elevadas son rocosos y ricos en carbonato de calcio (caliche). Las condiciones de la vendimia estuvieron definidas por un clima templado y seco y una importante amplitud térmica que contribuyó al desarrollo de polifenoles en los frutos. Durante la floración las bajas temperaturas redujeron los rendimientos, sobretodo para el Malbec. Mientras que el envero y maduración transcurrieron con temperaturas normales y sin presencia de lluvias.

VARIETAL: 100% Syrah.

REGIÓN DE VIÑEDOS: El Cepillo, Valle de Uco (single vineyard, vino de parcela).

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 13,7%.

GUARDA: 10 meses en barricas de roble francés.

COLOR: Violáceo intenso y profundo con reflejos púrpura.

NARIZ: Aromática profunda con notas de ciruelas negras, moras, arándanos y bayas maduras. Con tiempo en copa despliega tonos especiados, notas ahumadas, cuero y cedro.

PALADAR: En boca es jugoso y expresivo. Aborda el paladar con buen caudal frutal y fresca. En medio de boca se aprecia intenso con sabor de ciruelas maduras, confitura de cassis, chocolate y especias dulces. Taninos dulces de textura amable que aportan un final prolongado y placentero. En su regusto se aprecian las especias y frutas pasas.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2016.