



FAMILIA  
*Gascón*

## Familia Gascón Malbec.



**RESEÑA:** "Familia Gascón es una línea de vinos jóvenes, con los primitivos aromas de cada variedad y la intensidad de la fruta fresca en boca" Gustavo Marín, Enólogo de Escorihuela Gascón.

**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 encajonan en el viñedo generando un clima frío y una excelente amplitud térmica. Este efecto se debe principalmente a que al este de la región se encuentra 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. La cosecha fue de muy buena calidad y se trató de una cosecha "típica" con pocas lluvias y un clima favorable para el desarrollo de la vid. El buen clima permitió que los racimos de uva maduren en sus tiempos ideales. Los rendimientos en general fueron bajos con muy buena calidad de uvas con un grado de alcohol menor al habitual y un aumento en la acidez que generó un mayor equilibrio en los futuros vinos.

**VARIETAL:** Malbec.

**REGIÓN DE VIÑEDOS:** Agrelo.

**ANÁLISIS:** Alc/ Vol: 12,7%.

**GUARDA:** 4 meses en contacto con roble francés y americano.

**COLOR:** Rojo violáceo brillante de profundidad media.

**NARIZ:** Malbec de perfil frutal con aromas de ciruelas frescas, arándanos y cerezas. El leve paso en roble aporta notas de vainilla y cacao.

**PALADAR:** Al paladar es un vino tinto suave de sabores simples, principalmente frutal. Cuerpo medio, fluye fresco y sutil con taninos suaves y redondos. Final medio que lo convierte en buen compañero de carnes rojas grilladas y pastas.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 2 años.

**ÚLTIMA COSECHA:** 2017.