



FAMILIA
Gascón

Familia Gascón Tempranillo.



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: 100% Tempranillo.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Agrelo.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 12,9%.

GUARDA: 4 meses contacto con roble francés y americano.

COLOR: Rojo rubí brillante con reflejos violáceos.

NARIZ: Sus aromas recuerdan a los frutos negros frescos, las hierbas y especias que se complementan a los dejos de vainilla y roble tostado.

PALADAR: En boca es un vino equilibrado de sabores simples y cuerpo medio. Taninos dulces que le aportan un final medio, amable y sabroso. Tinto gastronómico para acompañar una buena variedad de platos mediterráneos, carnes rojas y fiambres.

POTENCIAL DE GUARDA: 2 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2016.