



Miguel
Escorihuela Gascón

MEG
Miguel Escorihuela Gascón.
Blend.

"This Malbec-based blend is a case in point: aromatic, spicy and elegant, with notes of nutmeg and blackberry, subtle oak integration and chalky minerality."

2017 - TIM ATKIM. 93 PUNTOS.

RESEÑA: "Miguel Escorihuela Gascón es para nosotros sinónimo de elegancia y la búsqueda del equilibrio ideal. Esto es posible gracias al balance que ofrecen sus aromas y sabores. Expresión que alcanzamos al complementar la frescura del Malbec, con la estructura del Cabernet Sauvignon y la complejidad del Syrah. Esta armonía es lo que llamamos elegancia" 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 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: 85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon y 5% Syrah.

REGIÓN DE VIÑEDOS: El Malbec y el Syrah de Finca el Cepillo, Valle de UCO y el Cabernet Sauvignon de San José de Tupungato.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 14%.

GUARDA: Malbec y Syrah en cubas de roble francés y el Cabernet en barricas de roble francés durante 16 meses.

COLOR: Rojo violáceo profundo y brillante con reflejos al tono.

NARIZ: En nariz es complejo con aromas profundos de cassis, cerezas y ciruelas negras, especias y hierbas de la Provence además de tonos ahumados, clavo de olor, vainilla y cacao.

PALADAR: Aborda el paladar con elegancia mientras fluye jugoso y franco. En medio de boca resulta frutal y fresco e imprime sabor de confituras de frutos del bosque, tonos balsámicos y tostados que definen su complejidad. Sus taninos, redondos y amables, logran buen equilibrio con su acidez tensa y cierta calidez de final de boca. Final prolongado con regusto especiado y frutal.

POTENCIAL DE GUARDA: 15 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2015.

