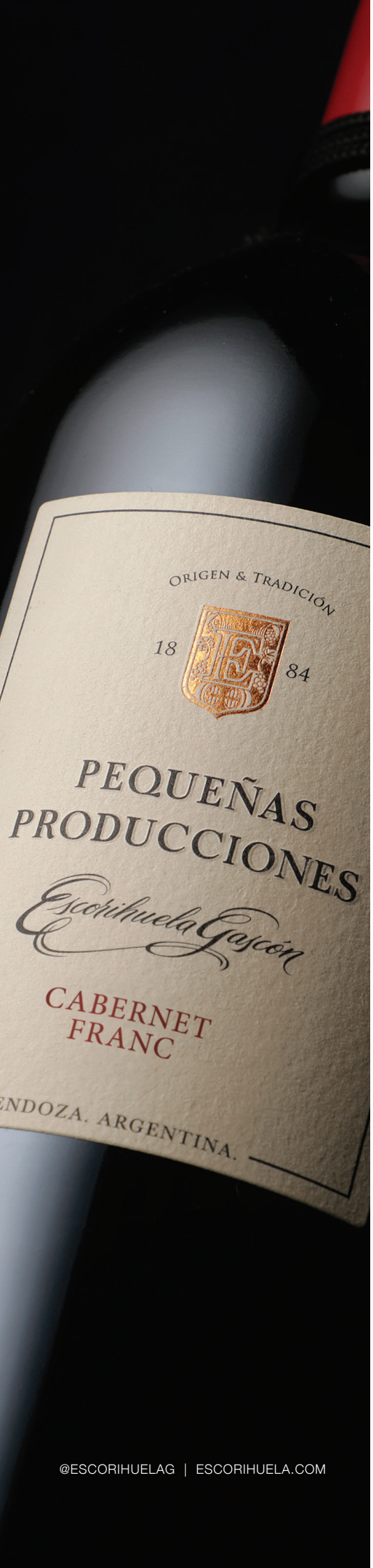


PEQUEÑAS PRODUCCIONES
ESCORIHUELA GASCÓN
CABERNET FRANC 2023

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 | Ubicado a 1.400 msnm, este viñedo cuenta con un microclima único. Sus suelos tienen una textura arenosa muy característica con rocas redondeadas, ideales para el crecimiento de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.

La temporada 2023 se caracterizó por tener una primavera templada con fuertes heladas tardías hacia fines de octubre y principios de noviembre; lo que ocasionó una disminución general de la producción afectando varias provincias del país.El verano se presentó seco con temperaturas un poco elevadas respecto de la media de la época, lo cual dio como resultado una cosecha anticipada con una excelente sanidad por la baja incidencia de enfermedades criptogámicas. En febrero algunas zonas registraron una helada poco esperada para la época; y algunas lluvias que retrajeron la madurez. A pesar de un año con múltiples y diversos factores climáticos se obtuvieron uvas de excelente calidad y sanidad, consiguiendo vinos con buena estructura, acidez equilibrada y menor graduación alcohólica.

VISTA | Rojo violáceo brillante y profundo con reflejos morados.

NARIZ | Expresivo con aromas frutales, balsámicos y de especias. Se aprecian ciruelas negras maduras, los arándanos, moras, tomillo, vainilla y chocolate definidos por el tiempo en barricas.

PALADAR | Paladar intenso y sabroso con impacto semi dulce que evoluciona a un medio de boca seco, jugoso y frutal. Se repiten las notas de ciruelas negras y especias con tonos balsámicos y herbales. Alcohol balanceado con taninos firmes de textura amable que se compensan con una alta acidez. Final largo de regusto herbal y frutal

VARIETAL
100% Cabernet Franc.

REGIÓN DE VIÑEDOS
San José, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

ANÁLISIS
Alc/ Vol: 13.7%.

GUARDA
El 80% del vino se añeja en barricas de roble francés entre 14 y 16 meses y luego el corte final se estiba en bodega durante 12 a 14 meses más.

POTENCIAL DE GUARDA
10 años.

ÚLTIMA COSECHA
2023.

18 84
Escorihuela Gascón