

PEQUEÑAS PRODUCCIONES
ESCORIHUELA GASCÓN
LATE HARVEST 2025

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).

La temporada 2024-2025 se caracterizó por una primavera con baja incidencia de heladas tardías y eventos de granizo sin consecuencias en la sanidad ni el rendimiento. Las condiciones climáticas primaverales promovieron un crecimiento vegetativo óptimo, excelente cuaje y un adelanto en el ciclo fenológico, con una cosecha temprana en zonas de altura hacia el inicio de la vendimia. Durante enero y febrero se registraron días muy cálidos, con más de 20 días con temperaturas superiores a los 33°C acelerando la madurez de variedades como Malbec y Pinot Noir cosechándose en simultaneo con algunas variedades blancas, particularmente en el Valle de Uco. En marzo las temperaturas máximas descendieron cerca de los 28 °C y con algunas lluvias, que modificaron el ritmo de la vendimia desacelerando la madurez, extendiendo la cosecha hacia principios de abril. A lo largo del ciclo, la sanidad del viñedo fue excelente, con mínima incidencia de enfermedades fúngicas. En conclusión, la cosecha 2025 fue desafiante debido a la precisión en la determinación del punto de cosecha, especialmente ante un ciclo precoz y exigente. El resultado fue una producción de vinos con carácter y tipicidad: blancos con gran frescura, y tintos con alta concentración, expresividad aromática y equilibrio, destacándose el potencial de guarda.

VISTA | Amarillo, de intensidad media, brillante.

NARIZ | Intensos aromas a frutas tropicales como mango y piña, con notas florales y toques de miel.

PALADAR | Dulce y untuoso en boca, con sabores a frutas maduras y un equilibrio entre acidez y dulzura. Final largo y persistente.

VARIETAL

100% Verdicchio.

REGIÓN DE VIÑEDOS

Finca Escorihuela - Cordón El Cepillo - San Carlos - Valle de Uco - Mendoza.

ANÁLISIS

Alc/ Vol: 12.2%.

GUARDA

Elaboración: Las uvas Verdicchio se dejan en la vid más allá de la maduración normal para permitir que el azúcar se concentre. Se realiza una vendimia tardía, seleccionando cuidadosamente los racimos que han alcanzado la madurez óptima y han desarrollado botritis cinerea / souternes (podredumbre noble), que contribuye a la complejidad y dulzura del vino.La fermentación se detiene antes de que todo el azúcar se convierta en alcohol (aprox 90 gr de azúcar residual), dejando un vino dulce y afrutado.Se añeja en barricas durante un año y luego se corta el 50% con el 50% de una solera de 3 años antes. Es decir que el 50% del vino es un blend de cosechas y el otro 50% corresponde a la cosecha vigente. Generando de esta manera una complejidad sublime, manteniendo siempre la decisión de cuidar la fruta y el nivel de acidez propios de este varietal Italiano.

POTENCIAL DE GUARDA

10 años.

ÚLTIMA COSECHA

2025.

18 84
Escorihuela Gascón