

PEQUEÑAS PRODUCCIONES
ESCORIHUELA GASCÓN
MALBEC 2022

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 | Este Malbec proviene de cuatro viñedos diferentes: Las Compuertas y La Consulta, viñedos con más de 100 años y suelos franco arcillosos profundos, Vistaflores, con suelos franco-arenosos cubiertos por rocas calcáreas; y nuestro viñedo finca ubicado en El Cepillo, una zona de superficie rocosa rica en carbonato cálcico y textura franco-arenosa.

La temporada 2022 se caracterizó por tener un verano algo más cálido que el 2021, con una marcada amplitud térmica en la zona del Valle de Uco. Comenzado el otoño las temperaturas descendieron de manera considerable registrándose el 30 y 31 de marzo las primeras heladas que apresuraron la cosecha, principalmente, en la zona del Valle de Uco. Las precipitaciones se concentraron nuevamente en el mes de febrero, con una precipitación anual menor al valor histórico. Esto llevó, en términos de calidad y sanidad, a tener una cosecha excepcional, con un desarrollo y evolución de la madurez en los tintos muy equilibrada, así como varietales blancos que se caracterizaron por su frescura y por su adecuado balance azúcar/acidez.

VISTA | Rojo violáceo concentrado y brillante con reflejos morados.

NARIZ | Aromas a frutos rojos maduros como ciruelas, cerezas y arándanos junto a violetas frescas y bayas silvestres sobre tonos terrosos, ahumados y dejos de especias.

PALADAR | Amplio y jugoso con un paso en boca dulce y frutado. Fresco y sabroso. Taninos jóvenes y aterciopelados en equilibrio con su final frutado, persistente e intenso.

VARIETAL

100% Malbec.

REGIÓN DE VIÑEDOS

Las Compuertas, Luján de Cuyo, Primera Zona, Mendoza, Argentina. Los Chacayes, Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina. La Consulta, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza, Argentina. Cordón el Cepillo, Eugenio Bustos, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

ANÁLISIS

Alc/ Vol: 14.6%.

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

2022.

18 84
Escorihuela Gascón