

PEQUEÑAS PRODUCCIONES
ESCORIHUELA GASCÓN
PINOT NOIR 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 | Rojo rubí profundo con reflejos guinda.

NARIZ | Expresivo con aromas de cerezas, arándanos y frutilla. Tonos terrosos y de torrefacción definen su complejidad.

PALADAR | En paladar es sutil, envolvente y frutal. Medio de boca equilibrado con taninos amables y final prolongado.

VARIETAL

100% Pinot Noir.

REGIÓN DE VIÑEDOS

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

ANÁLISIS

Alc/ Vol: 13.9%.

GUARDA

80% del vino es añejado 8 meses en barricas de roble francés y luego una estiba en botella de 12 a 14 meses.

POTENCIAL DE GUARDA

10 años.

ÚLTIMA COSECHA

2025.

18 84

Escorihuela Gascón