

PEQUEÑAS PRODUCCIONES
ESCORIHUELA GASCÓN
SAUVIGNON BLANC 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 | 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 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 | Amarillo pálido con reflejos verdosos.

NARIZ | Es intenso, con aromas de piel de lima y mandarina. En segundo plano quedan las hierbas y flores frescas sobre fondo de especias.

PALADAR | Aborda el paladar con buena frescura y cuerpo medio. Medio de boca frutal y graso. Final equilibrado y persistente.

VARIETAL
100% Sauvignon Blanc.

REGIÓN DE VIÑEDOS
Cordón el Cepillo, Eugenio Bustos, San Carlos, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

ANÁLISIS
Alc/ Vol: 14.6%.

GUARDA
El 50% del vino es añejado de 8 a 10 meses en barricas de roble francés.

POTENCIAL DE GUARDA
10 años.

ÚLTIMA COSECHA
2023.

18 84
Escorihuela Gascón