

PEQUEÑAS PRODUCCIONES
ESCORIHUELA GASCÓN
SEMILLÓN 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 | Las uvas de Pequeñas Producciones Semillón proceden de un viñedo de Agrelo plantado hace más de 70 años. Este viñedo está ubicado en un valle entre los Andes y una cadena de cerros que van desde Lunlunta hasta Carrizal (conocido como Cordón del Carrizal) y se caracteriza por su clima particularmente frío. Los suelos son en su mayoría profundos, franco-arcillosos y de regadío tradicional.

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 | Aromas delicados y suaves a cítricos, flores blancas y algunas notas a miel.

PALADAR | Buena acidez, es vibrante, de volumen medio, pero con final muy refrescante y largo.

VARIETAL

100% Semillón.

REGIÓN DE VIÑEDOS

Alto Agrelo - Luján de Cuyo - Primera Zona - Mendoza.

ANÁLISIS

Alc/ Vol: 13.4%.

GUARDA

100% del vino es añejado en tanques de acero inoxidable durante 9 meses.

POTENCIAL DE GUARDA

10 años.

ÚLTIMA COSECHA

2025.

18 84
Escorihuela Gascón