

THE PRESIDENT´S · ESCORIHUELA GASCÓN

MALBEC 2022

RESEÑA | "Este Malbec está pensado y elaborado como un BLEND DE TORROIR, proveniente de nuestra Finca El Cepillo, utilizando los cuarteles 1 y 4. Suelos profundos, franco arenoso en su parte inferior mientras que las zonas más altas tienen un perfil rocoso rico en calcio carbonato (caliche)." 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 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 llevo, 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 | Color rojo profundo con tonos morados brillantes.

NARIZ | Complejo, con profundos aromas a grosellas negras, ciruelas negras, especias y hierbas de Provenza, acompañados de notas ahumadas, clavos, vainilla y cacao.

PALADAR | Elegante, nítido y jugoso, con una sensación en boca fresca y afrutada de mermelada de frutas silvestres. Presencia de toques balsámicos y tostados que definen su complejidad. Sus taninos redondeados y aterciopelados están en equilibrio con la acidez firme del vino. Final largo con un retrogusto especiado y afrutado.

VARIETAL

100% Malbec.

REGIÓN DE VIÑEDOS

Finca Escorihuela- Cordón El Cepillo - San Carlos - Valle de Uco - Mendoza (Cuartel 1 y 4).

ANÁLISIS

Alc/ Vol: 14.9%.

GUARDA

100% Malbec: Cosecha de mediados de marzo a mediados de abril, fermentado durante 14 días a una temperatura máxima de 28º Celsius.
ENVEJECIMIENTO: 16 meses en cubas de roble francés (390 litros).

POTENCIAL DE GUARDA

15 años.

ÚLTIMA COSECHA

2022.

18 84
Escorihuela Gascón