

# Escorihuela Gascon



## CABERNET SAUVIGNON 2000

**Variedad:** 90% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec.

**Viñedos:** Finca Escorihuela Gascon, Agrelo, 950 msnm.

**Fecha de cosecha:** Cabernet Sauvignon segunda semana de abril,  
Malbec primera semana de abril.

**Rendimientos:** 90 qq/ha.

**Azúcares en la cosecha:** 24.5 Brix.

**Fermentación:** 100% acero inoxidable. 100% maloláctica.

**Añejamiento:** 12 meses en barril.

**Barricas:** 80% roble francés y 20% de roble americano.

**Alcohol final:** 13,8 en volumen.

**Acidez total:** 6 g/l en tartárico.

**Ph:** 3.63

En el 2000 las uvas se cosecharon siguiendo la evolución de los taninos y polifenoles. El estado óptimo para cosecha se consigue cuando los taninos se suavizan, el color de las pieles es intenso y estas "tiñen" fácilmente la pulpa. En este año, este estado se alcanzó en coincidencia con un perfil de aromas muy intensos a frutas como moras y cassis, con mucho carácter y tipicidad varietal en las uvas cabernet, y con intensas notas de ciruelas y cerezas muy maduras en el malbec.

Las uvas fueron cosechadas a mano, fermentaron en tanques de acero inoxidable. Luego de la fermentación alcohólica la maceración se prolongó en el caso del cabernet, mientras que el malbec se descubó inmediatamente.

Después de la fermentación maloláctica los vinos se llevaron a barriles para completar su añejamiento, para ello se eligieron barricas de 225 litros de roble francés y americano. Los vinos permanecieron en ellas durante 12 meses.

Luego de una filtración mínima el vino se llevó a botellas a fines de junio de 2001.

Este vino se caracteriza por sus aromas complejos típicos del cabernet, frutas negras, cassis, algo de eucaliptus; la pequeña cantidad de malbec en el corte aporta complejidad aromática y redondea el paladar. La madera proporciona notas de vainilla y café. Esta combinación hace de éste, un vino nervioso, intenso, complejo de paladar redondo y de buena longitud. Color rojo rubí profundo. Por la buena textura que tiene en el paladar el vino puede tomarse pronto pero crecerá en botella durante los próximos 5 años.

