

Escorihuela Gascon



MALBEC 1999

Cosecha: Primera semana de abril de 1999.

Viñedo: 30% Alto Agrelo; 30% La Consulta; 40% Vistalba, Mendoza.

Maceración fría: 2 días a 12 C.

Fermentación: Tanques de acero inoxidable. 100% maloláctica.

Temperatura de fermentación: 28 C

Duración de fermentación: 21 días

Crianza: 70% en barricas de roble francés,
30% en barricas de roble americano.

Tiempo en roble: 10 meses

Azúcar en cosecha: 24,5 brix.

Alcohol final: 13,5 en volumen.

Acidez total: 5,6 g/l. en tartárico. **pH:** 3,5

Nuestro Malbec 1999 es una combinación de caldos provenientes de los tres mejores microclimas mendocinos para la variedad: Alto Agrelo, Vistalba y La Consulta.

Estos tres distritos se encuentran por sobre los 1000 metros de altitud, factor relevante para la calidad de las uvas; ya que a medida que se asciende en el pedemonte mendocino, las temperaturas medias descienden, la amplitud térmica aumenta y esto permite alcanzar en el momento de la cosecha taninos dulces, fruta intensa y niveles de acidez/azúcar equilibrados.

Los malbec de La Consulta, se caracterizan por poseer una estructura tánica importante, aromas a frutas negras con algunas notas de anís, dando longitud y estructura a los cortes. Vistalba aporta un aroma intenso a cerezas negras y rojas muy maduras y taninos muy suaves, que dan excelente nariz y entrada en boca. Y por último los malbec de Agrelo poseen intensidad aromática en cerezas negras y moras, con taninos muy dulces y suaves que incorporan cuerpo al paladar medio.

La cosecha se realizó en forma manual, en bines de 500. Los vinos se fermentaron en tanques de acero inoxidable y luego de completar la fermentación maloláctica se pusieron en barriles, donde el vino permaneció durante 10 meses. Se eligió una combinación de barriles nuevos y de segundo uso, utilizando una selección de maderas americanas y francesas de distintas tonelerías. Luego de una filtración mínima el vino se llevó a botellas, a principios de abril de 2000.

Este malbec se caracteriza por su color rojo vibrante, con reflejos violáceos y su intenso aroma a frutos rojos y negros maduros y ciruelas rojas, realzados por toques de vainilla, tostado y café proporcionados por la madera. La boca es expansiva, madura, redonda con taninos son equilibrados.

