

Escorihuela Gascon



Variedad: 50% Malbec, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot.

Viñedos: Finca Escorihuela Gascón, Agrelo, 950 msnm,
espalderas bajas, viñedos de 35 a 50 años.

Fechas de cosecha: Merlot 31 de marzo, Malbec 4 de abril y Cabernet Sauvignon 10 de abril.

Rendimientos: 90 qq/ha

Azúcares en la cosecha: 24.5 Brix

Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable, 100% maloláctica.

Añejamiento: 14 meses en barril

Barricas: 60% barricas nuevas. 40 % barricas de 2 uso.

Tipo de madera: 100% roble francés.

Alcohol final: 13,4 % en vol

Acidez total: 5.9 g/l. en tartárico. **Ph:** 3.47

Botellas Producidas: 3580

Este vino resulta de la combinación armónica de tres variedades típicas de nuestro viejo encepado. En el corte el malbec ataca en la entrada con sus intensas notas a frutas rojas maduras y ciruelas negras, amplía luego el paladar medio, redondeando la estructura tánica refinada y persistente del Cabernet Sauvignon. El vino resultante es equilibrado, intenso, de buena persistencia en boca. Listo para beber o guardar hasta el año 2008 en espera de la complejidad de los vinos maduros.