

Escorihuela Gascón



SYRAH 1999

Cosecha: 6 y 7 de abril de 1999.

Viñedo: Agrelo. Finca Escorihuela Gascón. 950 m. s/n.m.

Sistema de conducción: Espaldera alta.

Edad del viñedo: 7 años.

Densidad: 3500 plantas por hectárea.

Maceración fría: 3 días a 12 C.

Fermentación: Tanques de acero inoxidable.

Temperatura de fermentación: 30 C.

Duración de fermentación: 25 días.

Crianza: 60% en barricas de roble francés.

40% en barricas de roble americano.

Tiempo en roble: 12 meses.

Syrah proveniente de nuestra Finca Escorihuela Gascón, ubicada en el Alto Agrelo donde los veranos son largos, frescos y soleados permitiendo en esta variedad una correcta maduración y un gran desarrollo de color y aromas.

Nuestro viñedo de Syrah, de relativa corta edad demandó un manejo adecuado del vigor y de los rendimientos para lograr uvas de calidad, maduras y sanas.

La cosecha se decidió por degustación de uvas y se realizó cuando el desarrollo de aromas llegó su punto óptimo, con máximo color y semillas maduras. La elaboración se hizo siguiendo la premisa moderna de lograr un vino intenso y complejo, denso en boca, de estructura agradable y final largo y persistente.

Como consecuencia de prolijos procedimientos se obtuvo un vino con aromas a cerezas negras, moras, especias y pimienta negra, que se integran con toques de café y vainilla, propios del roble.

Se aconseja para acompañar carnes salvajes, platos especiados y agridulces.

