

# Escorihuela Gascón



## VIOGNIER

2000

**Variedad:** 100% Viognier

**Fecha de Cosecha:** 25 de marzo de 2000

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

**Sistema de conducción:** Espaldera alta

**Edad del viñedo:** 7 años

**Densidad:** 4000 plantas por hectárea

**Fermentación:** 70% en tanques de acero inoxidable,  
30% en barricas de roble francés.

**Añejamiento:** 6 meses en barricas de roble.

**Temperatura de fermentación:** 15 C

**Alcohol Final:** 13,6 en volumen.

**Acidez Total:** 6,7 g/l en tartárico. **pH:** 3,22

Este cepaje blanco, poco conocido en el mercado local, se cultiva tradicionalmente en las Costas del Ródano (Côte du Rhône) en el sur de Francia. La decisión de implantar esta variedad en la localidad de Agrelo (Mendoza) fue tomada considerando la similitud de este microclima con el de la zona tradicional del Viognier. Este, al igual que la Côte du Rhône, se caracteriza por largos veranos secos con alta insolación, temperaturas moderadas durante el día y noches frescas que permiten la correcta madurez del Viognier, sin pérdidas de aroma ni acidez.

La cosecha se realizó a mano, las uvas fueron descobajadas y los granos enteros se llevaron a prensa neumática para una delicada extracción de los jugos. Del líquido obtenido un 70% se fermentó en tanques de acero inoxidable a muy baja temperatura y el 30% restante en barriles de madera francesa. La fermentación ocurrió de manera muy lenta, llevando casi 30 días de proceso. Este vino, de buen balance alcohol/acidez, es fresco e intenso en aromas a flores blancas, a frutas como mango, durazno y damasco, fieles a las características del Viognier. De final largo y delicado, su fracción fermentada en barril aporta notas de vainilla y miel además de densidad en boca. Resulta ideal para acompañar mariscos frescos, sushi y comida especiada de corte oriental.

