



Escorihuela Gascón

MEG
Escorihuela Gascón.
Blend.

"Elegante y complejo con frutas rojas vibrantes, la personalidad mineral del terroir y aromas de roble bien integrados. Jugoso y sabroso con una textura calcárea."
Alejandro Iglesias.

2018 - DECANTER. 96 PUNTOS.

RESEÑA: "MEG es para nosotros sinónimo de elegancia. Es la búsqueda del equilibrio ideal entre el balance de aromas y sabores y la combinación de la frescura del Malbec con la estructura y complejidad del Cabernet Sauvignon."
Matías Ciciani, enólogo de Escorihuela Gascón.

VIÑEDO Y CONDICIONES DE LA COSECHA: Para sus vinos de alta gama, Escorihuela Gascón realiza una mínima intervención en el terroir. El suelo de origen aluvial de El Cordón El Cepillo es profundo, con un perfil de contextura arenosa en su parte baja mientras que, en la parte alta es rocoso y rico en carbonato de calcio (caliche).

VARIETAL: Malbec, Cabernet Sauvignon.

REGIÓN DE VIÑEDOS: Malbec de Finca Cordón el Cepillo, Valle de Uco, Cabernet Sauvignon de San José de Tupungato.

ANÁLISIS: Alc/ Vol: 14,6%.

GUARDA: En barricas de roble francés, 80% nuevas y 20% usadas.

COLOR: Rojo violáceo profundo y brillante con reflejos al tono.

NARIZ: En nariz es complejo con aromas profundos de cassis, cerezas y ciruelas negras, especias y hierbas de la Provence además de tonos ahumados, clavo de olor, vainilla y cacao.

NOTAS: "Sin dudas resalta en la copa y te llena de alegría. Con taninos firmes, elegantemente concebido, con sensaciones de frutas crujientes integradas al roble. Un vino brillante. La nueva Argentina en una copa." Peter Richards MW.
"Maravillosamente aromático, vibrante, con sofisticada estructura y un vivo y refrescante final". Dirceu Vianna Junior MW.

POTENCIAL DE GUARDA: 15 años.

ÚLTIMA COSECHA: 2018.

