

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho ESCORIHUELA GASCÓN CABERNET FRANC 2020

Vinícola Escorihuela Gascón

**Safra** 2020

**País** Argentina

**Região** Mendoza

**SubRegião** Agrelo (Luján de Cuyo)

Tipo tinto

Castas 100% Cabernet Franc

Teor Alcoólico 14%

Maturação 8 meses em carvalho francês

Temperatura de

Serviço 16 a 18°C

Guarda até 2028

**Decanter** 30 a 45 minutos

Premiações

VEDANTE TAÇA







## Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

**Escorihuela Gascón** é a bodega mendocina mais antiga ainda em atividade. Foi em 1884 que Don Miguel Escorihuela Gascón fundou aquela que se tornaria uma das mais prestigiadas vinícolas da Argentina, lar também de um dos mais renomados restaurantes do país, o 1884, dirigido por Francis Mallmann.

Atualmente, sendo a única vinícola que mantém sua sede na zona central de Godoy Cruz, possui vinhedos nas regiões de **El Cepillo** (San Carlos) e **Agrelo** (Luján de Cuyo). É nesta última onde são cultivadas as videiras de Cabernet Franc que deram origem ao **Escorihuela Gascón Cabernet Franc 2020.** 

O vinhedo localiza-se na zona mais baixa da *finca*, a 950 metros de altitude, inserido em meio a um clima semi-árido e ventoso, que apresenta grande amplitude térmica entre o dia e a noite, proporcionando excelentes condições para os frutos.

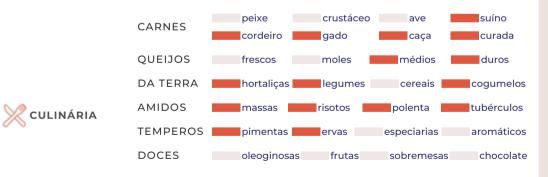
De lá foram colhidas as uvas utilizadas na elaboração deste exemplar fascinante, que compõe a linha emblemática da bodega. Em sua elaboração, ao término das fermentações alcoólica e malolática, o vinho maturou por **8 meses em carvalho francês**.

## ANÁLISE SENSORIAL





vivaz e instigante, apresenta taninos sóbrios, na medida, alinhados com uma acidez suculenta; destacam-se as notas picantes, muito saborosas, seguidas por nuances terrosas



DESCRIÇÃO salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula