

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



Agglomerada

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



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras frescas (amora, cereja), seguidas por um elegante caráter herbáceo (folha de tomate, gramíneas), toques de pimenta-preta e noz-moscada



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

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