Don Miguel Escorihuela Gascón Malbec

534.jpg

MALBEC 2018 1x750cc

Calificación: Sin calificación
Precio
Valor $42990

Haga una pregunta sobre este producto

Descripción

*Bodega: Escorihuela Gascón
• Cosecha: 2018
• Varietal: 100% Malbec
• Origen: Cuartel 6, Finca El Cepillo, Valle de Uco. Mendoza - Argentina.

• Crianza: Fermentado y guardado en barricas francesas de 400 lts por 16 meses.
• Alcohol: 14,3%
• Notas de Cata: Rojo violáceo profundo y brillante de reflejos morados y buena densidad. Aromáticamente intenso y frutal. Recuerda a las ciruelas negras, frutillas maduras, arándanos y moras negras. La crianza en roble suma tonos de vainilla, cedro y cacao. En paladar es amplio y caudaloso con sabores definidos y buen carácter. Se aprecian sabores de frutos rojos y negros como ciruelas y bayas silvestres mientras fluye envolvente con dejos minerales que se aprecian en su textura. En medio de boca despliega buena estructura tánica equilibrada con acidez firme y refrescante. Final prolongado y graso que imprime recuerdos de confitura de frutos rojos con dejos tostados del roble.