



RESERVA

Degusta
club

Escorihuela Gascón Família CHARDONNAY 2016

Sendo um dos lançamentos da Bodega Escorihuela, este Chardonnay mostra aromas pronunciados de frutas tropicais, como abacaxi, lichia, kiwi, damasco e notas amanteigadas com baunilha. No paladar é elegante e estruturado com final longo e persistente. É um dos coringas entre os brancos argentinos. Trata-se de um belo exemplar de chardonnay, vinificado pela bodega mais antiga de Mendoza.

Ficha técnica

Conteúdo 750ml

Tipo Branco

Elaboração

Uva 100% Chardonnay

Teor Alcoólico 13,5%

Amadurecimento 8 meses em barricas de carvalho francês

Safra 2016

Terroir

País Argentina

Região Mendoza

Produtor Escorihuela Gascón

por Murilo Azevedo

Visual Amarelo ouro brilhante

Olfativo Frutas tropicais, abacaxi, lichia, com notas amanteigadas e baunilha

Gustativo Médio/Encorpado, estruturado, equilibrado e final persistente

Harmonização Bacalhau, abadejo ao barro, frango à caçadora, massas ao molho branco e risotos

Do produtor

A história da bodega remonta 1880, quando Miguel Escorihuela Gascón, então com 19 anos, imigrou da Espanha para a Argentina. Depois de um curto período na capital, Miguel mudou-se para Mendoza, onde adquiriu 17 hectares de terra e iniciou a construção da vinícola. Em 1993, após a sua morte, Nicholas Catena herdou o negócio, investindo na modernização da produção para adequá-la às exigências do mercado atual, tornando-a reconhecida mundialmente. Atualmente, a vinícola mantém seu charmoso prédio de origem, com um renomado restaurante, chamado 1884, e porões. É a produção mais antiga da região e de maior prestígio no país. A fórmula para o sucesso e a elaboração de vinhos de alta qualidade são alguns fatores que o fundador considerava crucial: o cuidado com as vinhas, a tecnologia e a equipe de enólogos renomados e competentes.

Serviço

Temperatura de Serviço 8/10°

Estimativa de Guarda Pronto para beber