



### DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Escorihuela Gascón  
País: Argentina  
Região: Mendoza  
Variedade: 100% Malbec

### DADOS TÉCNICOS

Álcool: 13,5 %  
Envelhecimento: 9 meses, sendo 50% carvalho americano e 50% carvalho francês  
Guarda: 8 anos

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Com cor rubro-violácea e intensos aromas de frutas negras e vermelhas. Tem boa concentração e persistência, com taninos suaves e maduros. É um vinho para pratos mais fortes, tais como carnes grelhadas ou em molho. Muito bom com um filé com mostarda e batatas.



### DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Escorihuela Gascón  
País: Argentina  
Região: Mendoza  
Variedade: 100% Syrah

### DADOS TÉCNICOS

Álcool: 13,9%  
Envelhecimento: 8 meses, sendo 40% carvalho americano e 60% carvalho francês  
Guarda: 8 anos

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Com cor rubro-violácea e complexos de frutas negras, baunilha e chocolate. É intenso e persistente. É um vinho para pratos de carnes com molhos, tais como cordeiro ao molho de pimentas ou com molhos levemente adocicados.



### DESCRIÇÃO DO VINHO

Vinícola: Escorihuela Gascón  
País: Argentina  
Região: Mendoza  
Variedade: 100% Sangiovese

### DADOS TÉCNICOS

Álcool: 13,6%  
Envelhecimento: 7 meses, sendo 20% carvalho americano e 80% carvalho francês  
Guarda: 8 anos

### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO

Com cor intensa e aroma de frutas silvestres com toque de baunilha e especiarias. Potente e vivaz é um vinho para pratos italianos com molho de tomate. Excelente para pizzas gourmets com linguiça de javali ou o pitoresco filé a parmigiana.