

Esquito

Halcón vineyards

Región y Denominación

Yorkville Highlands, Mendocino, California, USA

Uva

60% Grenache, 40% Mourvedre, 20% Syrah

Producción

1.2 Ha – 1,500 botellas

Cultivo

Orgánico

Filosofía

Paul & Jackie Gordon son dos aficionados de los vinos de la región norte del Rhône, en Francia. Se lanzan el desafío de producir el vino americano con las notas más cercanas a los vinos franceses. Tras investigación, la Valle de Anderson, en la región de Mendocino en California, ofrece condiciones climáticas y de suelos parecidas. Paul y Jackie construyen uno de los viñedos más altos de California con 750m de altura. Su clima bastante frío y su exposición al aire oceánico permiten un buen desarrollo de las uvas Syrah. Halcón produce 3 tipos de uvas: Grenache, Syrah y Mourvede. Convencidos del dicho siguiente: “la mejor fruta es la que hace el mejor vino”, dedican la mayor parte de su tiempo a trabajar en el viñedo y a cuidarlo. Su técnica pasa por un régimen completamente orgánico.

Estilo

Esquito es un vino sabroso, con notas picantes y un buen volumen en boca. Revela notas de frutos rojos dulces, ciruelas, hierbas provenzales y maleza. En boca, el vino es de cuerpo medio a completo, flexible pero firme y compacto con tanino de grano fino que se notan al final. Se necesitarán algunos años de paciencia para desarrollar todo su potencial.



CLIMATS



VIVINO