DON PASCUAL

ESTABLECIMIENTO JUANICÓ
URUGUAY

TEMPRANILLO

Variedades: Tempranillo 100%

Kilogramos por hectárea: 10.000

Hectolitros por hectárea: 60

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

~ Templado con influencia oceánica

~ Temperatura media anual 16.6°C

~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

Método de Elaboración:

~ Cosecha manual realizada en horas tempranas

~ Extracción de jugos en prensa neumática

~ Jugo rápidamente enfriado a +5°C

~ Desborrado del jugo (separación de material vegetal)

~ Fermentación con levaduras seleccionadas especificas entre 14 y 16º C entre 10 y 12 días

Notas del Enólogo:

Vino joven y audaz, límpido y fresco. Expresivo.

Color: Rosa inglesa brillante.

Nariz: Evoluciona desde aromas a manzana, cereza y membrillo en fruto hasta notas especiadas de jengibre y litchi con un toque de regaliz.

Boca: Su ataque fresco y picante de acidez moderada y persistente expresa los sabores prometidos en la fase aromática, demostrando así su carácter y franqueza.

Servicio: 8°C y 10°C

Recomendación: La ductilidad de este vino permite acompañar diversas expresiones gastronómicas, en toda ocasión y época del año. Ideal con sushi.

Bodega y viñedos Ruta 5, Km. 38,200 - Juanicó - Canelones - Uruguay 90400
Tel.: +598 4335 9725 - Fax: +598 4335 9625 - E-Mail: juanico@juanico.com - Web site: www.juanico.com