

DON PASCUAL



SELECCIÓN DEL ENÓLOGO

Es un vino diseñado con una cuidadosa selección de barricas degustándose una por una.

Buscando obtener una muy buena fusión entre madera y nobles variedades como Cabernet Sauvignon, Merlot y Tannat, variedad que acompaña muy bien a las anteriores aportando estructura.

Tiempo crianza: 16 a 20 meses en barricas de roble mayoritariamente francés y también americano.

Esta mezcla se presenta con intenso color cereza oscura, de aroma complejo en el que se funden frutas muy maduras con especias de la madera, boca estructurada con taninos presentes, voluminosos y de final largo.

Vino de crianza, ideal para acompañar carnes rojas y de caza.

Servicio: 18 - 20 °C