

# DON PASCUAL



## SELECCIÓN DEL ENÓLOGO BLANCO

Este un vino, diseñado especialmente por la Enóloga Adriana Gutierrez, tiene la complejidad y elegancia de un blanco de guarda y la frescura de un vino joven.

El 60% del vino fermenta en barricas de roble, donde es guardado por 6 meses. El resto del vino fermenta en tanques de acero inoxidable y se preserva sin oxígeno y a bajas temperaturas.

Con un toque de Pinot Grigio, variedad muy poco difundida en Uruguay, innovación de Establecimiento Juanicó. Es una variedad que se destaca por un excelente volumen en boca, que se realza con la fermentación en barrica. El corte se vuelve complejo gracias al Viognier, que le da notas florales y ayuda con su estructura, y el Chardonnay con un perfil de frutas tropicales y final largo. Además, el 40% del vino fermenta en tanque a bajas temperaturas, lo que aporta fruta fresca y rica acidez.