

— DON PASCUAL BIVARIETALES

La línea Don Pascual bivarietal nos habla de sinergia: la sinergia aromática y la de los sabores en boca que resultan del encuentro entre dos cepas, cada una trayendo sus fortalezas al corte, para lograr vinos muy agradables, fáciles de tomar y disfrutar.



MALBEC / CABERNET

Este vino combina la tradición del Malbec y la fuerza del Cabernet Sauvignon, ambos con sus raíces en el sur de Francia. Ambos varietales presentan bayas de tamaño pequeño a mediano y pieles gruesas, permitiendo vinos de color intenso y taninos profundos. El Malbec contribuye con su dulzura característica y aromas de cerezas y frutas negras, mientras que el Cabernet Sauvignon agrega estructura, volumen y matices de frutos rojos, vegetales frescos y toques florales, ofreciendo así un bouquet refinado y complejo.

— COMPOSICIÓN Y ELABORACIÓN

Con porcentajes variables de Malbec y Cabernet Sauvignon cada año, buscamos alcanzar el equilibrio óptimo entre ambos. Las uvas se cosechan manualmente, se despallan y se encuban en tanques de acero inoxidable por separado para expresar su individualidad. Durante la maceración y fermentación, la temperatura se mantiene en torno a los 22°C, favoreciendo el desarrollo máximo de su potencial aromático.

— NOTAS DE CATA

El Don Pascual Malbec / Cabernet se presenta con un color rojo oscuro y reflejos violáceos. En nariz ofrece una gama sutil y elegante: fresas frescas, violetas, pasto recién cortado, y ligeros toques de humo. En boca, las notas de ciruela y dátiles se integran en un perfil armónico.

Su acidez viva y sus taninos aterciopelados equilibran el conjunto, brindando una estructura elegante con gran amplitud y un prolongado final.

— SERVICIO Y CONSUMO

Don Pascual Malbec / Cabernet se sugiere disfrutar a una temperatura de 16 – 18°C, y será ideal para acompañar un plato de pasta con champiñones o un lomo de cerdo.

