
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 a vinos muy agradables, fáciles de tomar y disfrutar.

BLANC DE NOIRS

Por definición, Blanc de Noirs se elabora como vino blanco, pero a partir de uvas tintas, en este caso Syrah y Pinot Noir. De allí su tonalidad rosa pálido con ribetes cobrizos. Al movimiento de copa, este rosado joven desprende sus cualidades aromáticas más atractivas, notas frutales que recuerdan a la frutilla, la cereza y la granada.

COMPOSICIÓN Y ELABORACIÓN

Apenas cosechada, la uva tinta se prensa suavemente para limitar la extracción del color. El mosto rosado obtenido es enfriado y desfogado rápidamente obteniendo así un jugo, brillante, ligero y fresco que inmediatamente se siembra con levaduras seleccionadas y la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable se desarrolla a una temperatura a los alrededores de 15°C para guardar los aromas frescos.

NOTAS DE CATA

El Blanc de Noirs tiene un color rosa viejo con ribetes cobrizos. A la nariz, este rosado joven presenta notas elegantes de frutos rojos frescos: frutilla, cereza, granada y frambuesa. Atrás, se notan también aromas cítricos y de fruta blanca como la pera y el membrillo.

En la boca, caracterizada por un balance entre la frescura y a redondez muy bien equilibrado, se nota también una estructura ligera y elegante, firma de la Syrah, que sostiene el final.

SERVICIO Y CONSUMO

El Blanc de Noirs se toma muy fresco, a la temperatura de la heladera (6 - 8°C), y será ideal con platos de pescado o mariscos como por ejemplo un chupín de pescado.

