

— 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.

BRUT BLANC DE BLANCS

El Brut Blanc de Blancs es el encuentro afortunado entre el Sauvignon Blanc, vivo, intenso con notas de frutos tropicales, cítricos y aromas elegantes de espárrago verde y un sutil toque de Sauvignon Gris, trayendo mitad de boca y un final largo. Resulta un vino muy fresco, vibrante y sávido.

— COMPOSICIÓN Y ELABORACIÓN

El corte de 95 % de Sauvignon Blanc y 5 % de Sauvignon Gris. Después de la cosecha manual en las horas tempranas, el jugo se extrae en una prensa neumática, protegido del oxígeno. La fermentación alcohólica se hace en tanque de acero inoxidable, con levaduras seleccionadas entre 14 y 16°C para mantener el potencial aromático a su óptima. Por fin, después de los 10 a 12 días de fermentación, el vino se queda “sur lies” 2 meses para tener más redondez y suavidad.

— NOTAS DE CATA

Un color amarillo muy pálido y brillante con matices verdes. A la nariz, las notas exuberantes de frutos tropicales (maracuyá, piña) se mezclan a las notas cítricas (piel de limón verde, pomelo), ambos universos típicos del Sauvignon Blanc. Atrás, se notan aromas vegetales, como el espárrago verde o el boj.

En la boca, el ataque es vivo y franco, a cuál sucede una mitad llena de tensión y de energía, gracias a la presencia de Sauvignon Gris, que contribuye a prolongar el final también.

— SERVICIO Y CONSUMO

El Brut Blanc de Blancs se toma muy fresco, a la temperatura de la heladera (6 - 8°C), y será ideal como aperitivo o con platos muy frescos como un ceviche de corvina negra o una lengua a la vinagreta.

