DON PASCUAL RESERVE

El propósito de la línea Don Pascual Reserve es mostrar la mejor expresión varietal de cada cepa. En cada zona, la uva es cosechada en su madurez fisiológica y aromática óptima para ofrecer vinos de un estilo puro y con carácter.

CABERNET FRANC

En nuestras viñas del sur de Uruguay, el Cabernet Franc logra una madurez polifenólica óptima y una continuidad de calidad que nos reconforta en cada cosecha. Resulta un vino elegante y sutil, con una fuerte personalidad marcada por sus taninos de grano fino.

ELABORACIÓN

Para que la uva de Cabernet Franc logre su madurez ideal y la alta concentración que caracteriza a la línea Don Pascual Reserve, se controla el rendimiento entre 6.000 – 8.000 kgs por hectárea. Durante la maduración, se degustan las bayas, se analizan las semillas y el jugo de las muestras, para tener un seguimiento muy fino. De esta manera, los equipos del viñedo y los enólogos pueden elegir la mejor fecha de cosecha para cada finca dedicada a este corte.

A esta exigencia del viñedo, sucede la misma exigencia en la bodega, para sacar a luz la personalidad del Cabernet Franc cosechado en su madurez óptima. Después de una preselección de los racimos en el viñedo, se hace una selección grano por grano en la bodega. La fermentación, con levaduras seleccionadas, es precedida y seguida por una maceración, para extraer todos los compuestos de interés de la cepa. Por fin, 30% del vino pasa por barrica de roble americano y francés, lo que aporta mayor redondez.

NOTAS DE CATA

Don Pascual Reserve Cabernet Franc presenta un color púrpura profundo con tonalidades violáceas cuando es joven. A la nariz, revela aromas minerales, de pimientos maduros, especias, frutos rojos, chocolate y almendras.

En la boca, este vino vivo y expresivo sorprende por sus amables pero marcados taninos y su sabor intenso, conjugando ciruelas pasas y moras maduras con frescas notas vegetales de eucaliptus, menta y pimienta.

SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Reserve Cabernet Franc es 16-18°C. Este vino acompaña idealmente plato de cordero o atún a la plancha.

ESTABLECIMIENTO JUANICÓ
URUGUAY