

— 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.



CABERNET / MERLOT

En la más pura tradición bordelesa, Don Pascual Cabernet / Merlot es un corte equilibrado que se logra gracias a las mejores virtudes de cada variedad. La elaboración traduce esas características en un vino elegante con las notas del Cabernet en su máxima expresión y la untuosidad, sedosidad y permanencia del Merlot.

— COMPOSICIÓN Y ELABORACIÓN

El corte es de 50 % de Cabernet y 50 % de Merlot. La cosecha se hace manualmente y los racimos son despalillados y encubados en tanques de acero inoxidable por separado para expresar la singularidad de cada variedad. A una maceración fría de algunos días, le sigue la fermentación, con levaduras seleccionadas, a una temperatura controlada en trono de 22°C para conservar todos los aromas varietales.

— NOTAS DE CATA

El Don Pascual Cabernet / Merlot tiene un color nítido y pulido en rojo rubí. La primera nariz revela notas de frutos rojos frescos, típicos del Merlot: fresa, frambuesa, cereza, grosella...la segunda nariz ofrece a su vez aromas vegetales y de especias de los Cabernets como la aceituna negra, la pimienta y la hoja de tabaco.

En la boca, la frescura de la entrada es notable, le sigue un paso fluido sin astringencia por terminar con la sedosidad frutada del Merlot.

— SERVICIO Y CONSUMO

Don Pascual Cabernet/ Merlot se toma a una temperatura de 18 – 20°C. Su frescura y su juventud le permite acompañar comida como empanadas de carne o un chivito.