
DON PASCUAL COASTAL WHITE

Aromático, equilibrado y salino; oceánico. Coastal White es un blend de nuestros mejores viñedos costeros, con un acentuado carácter de Albariño.



ELABORACIÓN

Albariño y Chardonnay de Maldonado con un toque de Pinot grigio de Canelones son las uvas que componen el primer Coastal White 2018. A partir del 2019 incorporamos al blend un expresivo Verdejo de nuestros viñedos de Canelones.

Se cosecha a las horas tempranas de la mañana para no perder el potencial aromático por el calor. Solo se usa el primer jugo del prensado, el más cualitativo. Se fermenta con levaduras seleccionadas en tanque de acero inoxidable a temperaturas bajas de 14 – 16°C. Después de la fermentación, se hace una crianza sobre borras finas de 2 a 4 meses en los mismos tanques, para aportar más redondez y vida.

NOTAS DE CATA

Don Pascual Coastal White tiene un delicado color amarillo pálido de tonalidad verdosa. La mezcla de sus variedades bajo la influencia del océano Atlántico y el ancho Estuario del Plata, nos entrega un vino intenso, vibrante, salino con frescura cítrica, notas de frutas blancas y aromas de matorral.

La boca es redonda, amplia y el final persistente por la frescura.

SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Coastal White es 6 - 8°C o sea directamente a la salida de la heladera.