
DON PASCUAL RED BLEND

Audaz, intenso, redondo, jugoso, rojo. El mejor Blend de cada vendimia. Descubrí el misterio de Red Blend.



COMPOSICIÓN Y ELABORACIÓN

En el corte participan dependiendo de cada año, los mejores vinos de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Marselan, Tannat, Merlot.

El proceso de vinificación es de misma exigencia que los otros vinos Don Pascual, o sea que se hacen análisis de muestras al viñedo, cata de bayas, selección de racimos, selección grano por grano después del despalillado y maceración antes y después de la fermentación a 22 - 28°C.

Lo que da a un vino de la línea Millennials su carácter tan distinto se produzca al momento de la cata para definir el corte: a este momento, los enólogos de Juanicó seleccionan los vinos caracterizados por una intensidad aromática muy alta y frutada y por una boca muy suave y refrescante también, para ofrecer un vino liviano, amigable y fácil de tomar. 15% del vino recibe crianza durante 3 meses en barricas de roble para aportar un toque de suavidad.

NOTAS DE CATA

El Don Pascual Red Blend tiene un color rojo intenso con reflejos violáceos. A la nariz, este vino sorprende por su bouquet intenso y refrescante de notas frutales (cereza, frutilla, frambuesa, mora, casis) sostenidas por aromas sutiles de flores como violeta y peonía.

En la boca, Red Blend conjuga, desde el ataque hasta el final, redondez, dulzor y frescura, resultando en una tensión seductora.

SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Red Blend es 14 – 16 °C.