

— DON PASCUAL EDICIONES LIMITADAS

Una línea de tres cuvées de producción confidencial, cada una como resultado de una historia única. A través de La Colección del Fundador, vas a conocer más sobre el gusto de los miembros de la Familia Deicas. La Selección del Enólogo refleja la mirada experta que tuvo la enóloga de la bodega sobre la vendimia. Por fin, con Don Pascual Single Barrel, vas a experimentar un gusto único: el encuentro de un vino y una barrica, sin assemblage posterior.

SINGLE BARREL

“En el proceso de crianza, catamos mínimo 3 veces al año cada barrica y a veces surge alguna increíblemente destacada. Estos hallazgos los envasamos de a uno.”

Single Barrel significa que cada barrica se envasa directamente, dando lugar a menos de 300 botellas, únicas e irrepetibles. Don Pascual Single Barrel se envasa sin filtrar por lo cual con el tiempo presenta depósitos de sales y materia colorante propias del vino. Sugerimos decantar una hora antes del consumo y servirlo entre 16 y 18°C.

UNA EXPERIENCIA ESPECIAL — POR EL CONSUMIDOR

Una incursión en el Comité de Cata. El hecho de envasar una barrica sola es una manera para el Comité de Cata de Juanicó de compartir con el consumidor un poco de lo que se degusta en algunos momentos claves del año. Al igual que lo hacen los enólogos, se puede disfrutar el resultado del particular encuentro entre un vino y una barrica. Una experiencia única.

Sin filtración para ofrecer la experiencia igual. Los vinos seleccionados para Single Barrel se envasan sin filtrar. Así, el consumidor puede tener exactamente la misma experiencia de sorpresa que tuvo el Comité de Cata cuando se tomó la decisión de elegir este hallazgo.

Esta experiencia compartida con el consumidor se ve también en la etiqueta: se pueden leer todas las fechas claves de la elaboración del vino, el número total de botellas, el número de barrica, etc... para añadir conocimiento al placer de la degustación.



— SERVICIO Y CONSUMO

Para disfrutar toda la complejidad y la elegancia de Don Pascual Single Barrel, se recomienda decantar una hora antes del consumo y servirlo a una temperatura entre 16 y 18°C. Puede acompañar perfectamente un plato criollo en los días fríos de invierno: la buseca.