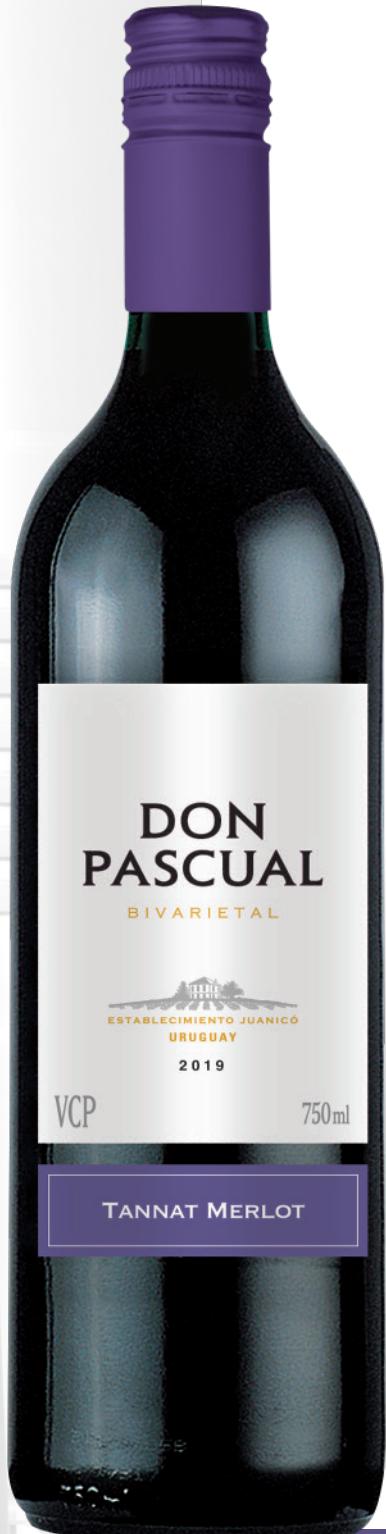


— DON PASCUAL BIVARIETALES

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.



TANNAT / MERLOT

En la decisión de asociar virtudes, Tannat y Merlot suman en este vino sus mejores cualidades lográndose un cuerpo generoso y aterciopelado. La estructura del Tannat y la fruta jugosa del Merlot se complementan mutuamente para llegar a un balance perfectamente equilibrado.

— COMPOSICIÓN Y ELABORACIÓN

El corte es de 50 % de Tannat y 50 % de Merlot. Los racimos son cosechados manualmente, despalillados y encubados en tanques de acero inoxidable por separado para expresar su singularidad. Durante la maceración y la fermentación, la temperatura se controla en torno de 22°C para mantener el potencial aromático a su óptima.

— NOTAS DE CATA

El Don Pascual Tannat / Merlot tiene un color púrpura vivaz. A la primera nariz, se notan los aromas de frutos rojos y negros como la frambuesa, la cereza y la mora. Luego, algunos aromas de cuero y de especias como la nuez moscada o el cacao.

En la boca, la generosidad y la exuberancia del Merlot son enmarcadas por la estructura del Tannat, verdadera columna vertebral de este vino. Resulta de esta sinergia un vino potente y aterciopelado à la vez.

— SERVICIO Y CONSUMO

Don Pascual Tannat / Merlot se sugiere disfrutar a una temperatura de 18 – 20°C, y será ideal para acompañar un plato de carne roja como una milanesa de pulpa vacuna.