

---

## DON PASCUAL CRIANZA EN ROBLE

En esta línea, se suma toda la experiencia desarrollada para la elaboración de Don Pascual Reserve con las técnicas de la crianza en barrica: la maestría de la convivencia con el roble, el conocimiento de la micro oxigenación a través de las duelas para sublimar el vino con este toque y llevarlo a un potencial de guarda más elevado.

## CABERNET SAUVIGNON

Cabernet con estilo “viejo mundo” que conjuga notas de frutos rojos, herbáceas y especiadas. Uvas provenientes de viñedos de más de 20 años, logran alcanzar la maduración justa al final del ciclo vegetativo, cuando las hojas adquieren tonalidades rojizas.

---

### ELABORACIÓN

La elaboración de este vino de alto potencial de guarda empieza por la selección de fincas de más de 20 años, con rendimientos limitados. El Cabernet Sauvignon necesita tiempo para lograr el objetivo de madurez deseado. Durante toda la maduración, los equipos recorren los viñedos para observar los racimos, sacar algunas hojas, sacar muestras para hacer degustación de bayas y análisis de jugo y semillas. La cosecha de la uva dedicada a este vino se hace al fin del periodo de vendimia, cuando las bayas tienen una concentración de polifenoles y aromas elevada. Una preselección de los racimos se hace en el mismo tiempo que la cosecha manual.

Al ingreso en bodega, los racimos son despalillados, y los granos son seleccionados manualmente antes de macerar en frío en un tanque de acero inoxidable durante 4 días. Después, empieza la fermentación a temperatura de 22 – 28 °C que es seguida por otra maceración post fermentativa. Al final, la duración total de maceración es de 3 semanas con délestage y remontaje diario.

Una crianza de 6 a 9 meses en barricas de roble con una temperatura controlada de 15 °C completa el proceso de elaboración.

---

### NOTAS DE CATA

Don Pascual Crianza en Roble Cabernet Sauvignon presenta un color rubí con notas de crianza. El bouquet es muy complejo: se funden armoniosamente aromas a madera y fruta como la fresa y la grosella, sostenidos por notas sutiles vegetales y especiadas (cacao, nuez moscada). El paladar se nota untuoso y suave con notas de chocolate amargo y frutos secos.

---

### SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Crianza en Roble Cabernet Sauvignon es de 16 – 20°C. Este vino es muy recomendado para acompañar carnes a la parrilla, aves y pastas con salsas. También, puede ofrecer una experiencia espectacular con un plato acriollado: el estofado.

