
DON PASCUAL VARIETALES

Esta línea presenta vinos de las variedades históricas en Uruguay, las principales que constituyen el viñedo de nuestro país, adaptándose perfectamente a sus características geográficas y climáticas. Hoy en día, son parte de la cultura y del patrimonio uruguayo. Darles un homenaje a través de nuestra línea Don Pascual varietales era una evidencia.

CHARDONNAY

Aún en los vinos 100% varietales como este Chardonnay, el arte del blend aporta complejidad y elegancia. Cada año elaboramos varios lotes de Chardonnay en diferentes etapas de maduración. Luego, el Comité de Cata de Juanicó decide los porcentajes que mejor combinan y potencian a los diferentes Chardonnay elaborados. En general, los lotes cosechados en una primera ventana aromática aportan frescura, notas cítricas y de fruta blanca, mientras que los últimos en cosecharse agregan estructura, volumen y fruta tropical como banana, melón y mango.

ELABORACIÓN

Para elaborar Don Pascual Chardonnay, se cosechan racimos de fincas de varios perfiles que permiten lograr la madurez en ventanas aromáticas distintas. Cualquiera que sean las características aromáticas de la uva, el trámite se hace con la misma diligencia: cosecha manual en horas tempranas, extracción suave en prensa neumática, enfriamiento del jugo a 5°C durante el desborrado, fermentación con levaduras seleccionadas entre 14 y 16°C para guardar el potencial aromático.

NOTAS DE CATA

El Don Pascual Chardonnay tiene un delicado color amarillo oro blanco. La primera nariz presenta notas intensas cítricas y de fruta tropical como el mango o el maracuyá. Atrás, se notan tonos sutiles de pan tostado, flores blancas y miel.

En la boca, la fruta tropical y la mineralidad contribuyen al equilibrio entre la redondez y la frescura. La mitad de boca es amplia y se prolonga gracias a la estructura.

SERVICIO Y CONSUMO

Don Pascual Chardonnay se sugiere disfrutar a una temperatura de 8 - 10°C, 10 a 20 minutos después de la salida de la heladera. Su frescura y su elegancia le permiten acompañar agradablemente platos de mariscos, de pescados o del Atlántico como los buñuelos de algas, por ejemplo.

