
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.

CHARDONNAY VIOGNIER

Primer corte Chardonnay - Viognier del Uruguay, elaborado en Juanicó cada año desde 1996. Ambas variedades son cosechadas con alto grado de madurez, los mostos son ligeramente clarificados por frío y fermentados entre 14 y 16 grados, una parte en barricas y otra en tanques de acero. La fermentación maloláctica parcial aporta notas de manteca y chocolate blanco. Sorprendente potencial de guarda.

ELABORACIÓN

Después de un trabajo muy exigente en el viñedo para lograr la madurez deseada en cada variedad, los racimos son seleccionados y cosechados manualmente. Todo el proceso de elaboración de las dos variedades se hace por separado. Al ingreso en bodega, la uva es protegida del oxígeno por una técnica de atmósfera inerte. Se hace una corta maceración en frío y después, la uva se prensa, todavía en atmósfera inerte. El jugo obtenido se enfría a 5°C para realizar una ligera clarificación.

El mosto fermenta entre 14 y 16 grados, una parte en tanques de acero inoxidable, otra en barricas de roble nuevo de primer y segundo uso. Después de la fermentación maloláctica parcial, se hace una crianza sobre borras con batonnage cada semana. La crianza total en barricas de roble es de 4 a 6 meses.

El corte de Chardonnay y Viognier se decide por degustación y balance de las características de cada varietal.

NOTAS DE CATA

Don Pascual Crianza en Roble Chardonnay - Viognier presenta un color amarillo pajizo con aristas verdosas. A la nariz, se siente intenso aroma donde los frutos y el roble se funden armoniosamente desplegando notas de durazno, miel, vainilla, crema y nuez. El paladar es fresco y complejo y repite las notas aromáticas. Su final largo y untuoso recuerda la mantequilla.

SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Crianza en Roble Chardonnay - Viognier es de 8 – 10°C. Este vino es muy recomendado para acompañar ave como pollo a la crema de espinacas o pastas como capeletis a la Caruso.

