

— 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 vinos muy agradables, fáciles de tomar y disfrutar.

MALBEC / MARSELAN

El Malbec, como el Marselan, encuentra sus orígenes en el Sur de la Francia. Ambos presentan bayas de tamaño pequeño a mediano y hollejos gruesos lo que los permite dar vinos con altos niveles de color y taninos. Se completan muy bien aromáticamente: el Malbec aporta notas de fruta negra y ahumadas, el Marselan (resultante del cruzamiento genético de Cabernet Sauvignon y Grenache Noir) complementa con aromas a fruta roja, vegetales frescos y flores, logrando así un bouquet refinado.

— COMPOSICIÓN Y ELABORACIÓN

Con porcentajes variados de Malbec y Marselan cada año buscamos el mejor equilibrio. Los racimos son cosechados manualmente, despallados 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 desarrollar el potencial aromático en su mayor expresión.

— NOTAS DE CATA

El Don Pascual Malbec / Marselan tiene un color rojo oscuro, con reflejos violáceos. Su nariz está caracterizada por notas sutiles y delicadas: frutilla fresca, violeta, pasto fresco, iodo, humo.

En la boca, notas de ciruela y dátiles se suman de manera agradable. El vino es muy bien equilibrado por su acidez viva y sus taninos aterciopelados. Además de esta estructura elegante, tiene una gran amplitud que le prolonga el final.

— Servicio y consumo

Don Pascual Malbec / Marselan se sugiere disfrutar a una temperatura de 16 – 18°C, y será ideal para acompañar un plato de pasta con champiñones o un lomo de cerdo.

