
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.



MERLOT

El Merlot tiene mucho futuro en nuestro terroir porque siempre alcanza una buena madurez de sus semillas y su cáscara o piel. El potencial de madurez de esta uva permite extraer su mejor expresión destacando su nobleza aromática. Resulta un vino fresco de buen cuerpo.

ELABORACIÓN

Como en la región de Burdeos, el Merlot crece en un terroir cerca del Atlántico, en un suelo calcáreo arcilloso. El trámite de selección de los racimos es doble: en el viñedo durante la cosecha manual y después a la entrada a la bodega. Los granos de uva son encubados en un tanque de acero inoxidable donde hacen una maceración fría de 3 días seguida de una fermentación de 10 días, con delestages diarios. Durante la fermentación, la temperatura está controlada entre 22 y 26°C para limitar la extracción de los taninos.

NOTAS DE CATA

El Don Pascual Merlot tiene un color rojo vivaz. A la nariz, este vino presenta una expresión muy pura de la identidad del Merlot con sus aromas de frutos rojos maduros como la frutilla, la frambuesa y la cereza. Atrás, se nota también una nota sutil de ciruela negra.

Con sus taninos tiernos y maduros, en asociación a la frescura frutal, el paladar demuestra una textura armónica y aterciopelada con un final prolongado.

SERVICIO Y CONSUMO

Don Pascual Merlot se toma a una temperatura de 18 – 20°C, y será ideal para acompañar quesos fuertes o carnes rojas como bifés a la criolla.