
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.

PETIT VERDOT

Petit Verdot, variedad originaria de Burdeos, fue introducida en Uruguay por Establecimiento Juanicó, para aportar volumen y mitad de boca en cortes de alta gama.

ELABORACIÓN

En Francia, la cepa Petit Verdot se encuentra solamente en la región de Burdeos, o sea que prospera con la influencia del océano Atlántico. Por eso, las fincas dedicadas a este vino están ubicadas cerca del mar. 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. Cuando las semillas están bien maduras, la uva se cosecha manualmente, y se hace una preselección de los racimos en el mismo tiempo.

Al ingreso en bodega, los racimos son despallados, y los granos son seleccionados manualmente ante de macerar en frío en un tanque de acero inoxidable durante 4 días. Después, empieza la fermentación a temperaturas de 22 – 28 °C que es seguida por otra maceración también. 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 Petit Verdot presenta un color rojo profundo. La nariz se caracteriza por aromas florales (violeta, peonía) con notas de ciruela negra, especias y tabaco. El paladar es opulento, denso con gran cuerpo, marcado por taninos potentes y redondos.

SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Crianza en roble Petit Verdot es de 18 – 20°C. Este vino es muy recomendado para gastronomía de sabores intensos como una pulpa de bondiola con salsa de ciruela.

