

---

## 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.

## TANNAT

La excelencia del Tannat se logra cuando la madurez polifenólica de su piel y sus semillas alcanzan la plenitud, antes que la pulpa sobremadure en forma marcada. Juanicó es un terroir ideal para lograrlo. Una corta crianza en roble completa el proceso de vinificación, capaz de lograr un vino poderoso, bien estructurado y complejo, que expresa las características más destacadas de la variedad Tannat.

---

## ELABORACIÓN

Todas las fincas dedicadas a la elaboración de este vino exigen un trabajo particular para controlar los rendimientos y acompañar la uva en su maduración hasta un objetivo elevado. Por eso, se hacen recorridos diarios y se sacan muestras también para degustación y análisis. Una vez que las semillas están maduras y que las bayas se degustan perfectamente, los racimos seleccionados se cosechan manualmente.

Al ingreso en bodega, los racimos son despalillados, y los granos son seleccionados manualmente antes de macerar en frío en un tanque de acero inoxidable durante 4 días. Después, empieza la fermentación a temperatura de 22 – 28 °C que es seguida por otra maceración post-fermentativa. 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 Tannat presenta un color púrpura oscura. A la nariz, dominan las notas de fruto rojo y de tinta. Mas al fondo, se notan aromas minerales y especiados. La boca, muy untuosa, es una representación de bayas oscuras y especias. Se disfruta una buena presencia de los taninos suaves y aterciopelados.

---

## SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Crianza en Roble Tannat es de 18 – 20°C. Este vino es excelente con carnes asadas, animales de caza, guisos y quesos fuertes.

