
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.



TANNAT

Homenaje de Establecimiento Juanico a Don Pascual Harriague, introductor de la variedad Tannat en el viñedo uruguayo. Mediante sofisticadas técnicas, los enólogos de Juanicó logran una gran extracción de antocianos y aromas de la piel, minimizando la extracción de las semillas generosas en taninos. De este modo, se consigue un vino joven, con mucha fruta y final suave sin astringencia.

ELABORACIÓN

La uva de Tannat dedicada a este vino proviene de la zona sur, localidades de Juanicó y Progreso, con suelos calcáreos arcillosos. Después de la cosecha manual, donde se hace una primera selección, los racimos son seleccionados otra vez a la llegada a la bodega, para guardar solamente la materia sana y noble. Los racimos son despallados y los granos se colocan en un tanque de acero inoxidable. Maceran 3 días en frío antes de hacer la siembra con levaduras seleccionadas. La fermentación dura 10 días, a lo largo se hacen delestages diarios para extraer el máximo de la fruta.

NOTAS DE CATA

El Don Pascual Tannat tiene un color rubí oscuro con resonancias granate. Los primeros aromas son los de humo, tinta, regaliz y eucalipto. El fondo revela notas de mermeladas de fruta como el higo, la ciruela negra o la mora.

El paladar tiene una gran amplitud, con estructura poderosa y armónica, gracias a los taninos sedosos. El final es largo y sávido, por la intensidad de las notas frutadas.

SERVICIO Y CONSUMO

Don Pascual Tannat se toma a una temperatura de 18 – 20°C, y será ideal para acompañar un plato tradicional de Uruguay, de carne muy sabrosa, como el cordero: por ejemplo el puchero.