

— 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 Juanico 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.

