

— DON PASCUAL RESERVE

El propósito de la línea Don Pascual Reserve es mostrar la mejor expresión varietal de cada cepa. En cada zona, la uva es cosechada en su madurez fisiológica y aromática óptima para ofrecer vinos de un estilo puro y con carácter.

CABERNET SAUVIGNON

Este vino proviene de pies de viña de 20 años y más, que desarrollan producciones tan equilibradas que no requieren ajustes mediante raleos (o cosecha verde) de racimos. Elaboración tradicional con maceración prefermentativa y temperaturas de fermentación moderadas completando el contacto con cáscaras y semillas por al menos 2 semanas. Las mejores parcelas de Cabernet Sauvignon de nuestros viñedos de Canelones, San José y Durazno, participan de este Don Pascual Reserve.

— ELABORACIÓN

La uva de Cabernet Sauvignon dedicada a Don Pascual Reserve proviene de viñedos de rendimiento naturalmente bajo (6000 – 8000 kgs por hectárea), que permite lograr concentraciones de aromas y de polifenoles elevadas en la uva. Por la degustación de las bayas y los análisis de las semillas y del jugo de las muestras, se sigue la maduración de la uva diariamente. De esta manera, los equipos del viñedo y los enólogos pueden elegir la mejor fecha de cosecha.

A partir de la cosecha, todas las etapas de elaboración toman en cuenta el objetivo de revelar la personalidad del Cabernet Sauvignon en su madurez óptima: se hace una preselección de los racimos en el viñedo, más una selección grano por grano en la bodega. La fermentación, con levaduras seleccionadas y las maceraciones pre y post fermentativas, optimizan la extracción de todos los compuestos de interés de la cepa.

— NOTAS DE CATA

Don Pascual Reserve Cabernet Sauvignon presenta un profundo color rubí. El bouquet aromático se caracteriza por aromas intensos de frutos del bosque, chocolate y especias. En un segundo paso, algunas notas vegetales muy elegantes, como la verbena, se destacan.

En la boca, su estructura es balanceada y tiene un grato final remarcado por la madurez de los taninos y la fruta madura.

— SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Reserve Cabernet Sauvignon es 16-18°C. Por su riqueza gustativa, su estructura y su poca madera, se puede disfrutar con la propuesta más conocida de nuestra cocina criolla: el asado. También, se recomienda tomar con carnes bien condimentadas como curry tailandés.

