
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.

CHARDONNAY

Los mejores viñedos de Progreso y Juanicó son manejados para alcanzar la mejor madurez de fruta, que se refleje en el vino con concentración y elegancia. Notas frutales y florales sumadas a pan tostado y miel.

ELABORACIÓN

Para que la uva de Chardonnay logre la madurez óptima donde exprese toda su complejidad, los rendimientos de las fincas dedicadas son manejados entre 6.000 y 8.000 kgs por hectárea. La uva se cosecha a las horas más frías del día para que las bayas no sufran calor. Antes del prensado, se hace una corta maceración fría, para maximizar la extracción de los diversos aromas. Después del prensado neumático, el jugo se enfría a 5°C y se desborra. Por fin, la fermentación tiene lugar, a una temperatura entre 14 y 16°C.

NOTAS DE CATA

Don Pascual Reserve Chardonnay presenta un color amarillo oro. Este vino tiene un bouquet aromático complejo: frutado y floral (fruta blanca como pera y durazno, flores blancas como el jazmín del país), notas ahumadas como el pan tostado y también un poco de miel.

El paladar combina armoniosamente fruta y roble con notas de durazno, miel, vainilla, almendras y crema. Largo en boca.



SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Reserve Chardonnay es 8 - 10°C. Es perfecto para acompañar una picada de quesos y fiambres, tanto como pescados o carnes blancas, como las pamonas de Florida.