
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.

MARSELAN

Marselan es una cepa moderna creada en 1961 por cruzamiento entre Cabernet Sauvignon y Grenache. Los racimos se caracterizan por sus granos pequeños con rendimiento muy limitado en jugo. En Uruguay, se cultiva desde el fin del siglo XX y los primeros vinos se obtuvieron en Establecimiento Juanicó en el año 2002. Elaborado de acuerdo al concepto de la línea Reserve, Marselan Don Pascual expresa lo más característico de la variedad, razón por la cual el paso por barrica es deliberadamente breve o nulo.

ELABORACIÓN

En las fincas de Marselan seleccionadas para elaborar este vino, se controla el rendimiento para que sea de 6.000 a 8.000 kgs por hectárea, lo que permite a la uva de lograr su madurez óptima. El seguimiento de la madurez y la determinación del momento ideal de cosecha se basa en la degustación y los análisis de las bayas.

En la cosecha, se seleccionan únicamente los mejores racimos y en la bodega, después del despallado, se hace otra selección grano por grano. En el tanque, una maceración fría precede la fermentación que se hace a una temperatura controlada de 24 a 28°C.

NOTAS DE CATA

Don Pascual Reserve Marselan presenta un intenso color rojo profundo. A la nariz, este vino tiene un potente aroma que conjuga notas de frutos rojos, mineral, menta y eucaliptus.

Es suave en boca al primer ataque, intenso en mitad de boca con un final muy prolongado. También tiene una expresión intensa de frutos rojos maduros, notas minerales y especiadas.

SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Reserve Marselan es 16-18°C. Es un vino especial que conjuga bien con escalopes de cerdo con una salsa de champiñones o canelones de carne.

