
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.

MERLOT

Con bajos rendimiento de producción, la variedad Merlot alcanza en Don Pascual Reserve un excelente equilibrio, fruto del trabajo en cada viñedo, la vinificación por separado de diferentes lotes 100% varietales y el corte (o assemblage) antes de la fermentación maloláctica.

ELABORACIÓN

En las fincas de Merlot dedicadas a la elaboración de este vino, se controla el rendimiento para que sea de 6.000 a 8.000 kgs por hectárea lo que permite a la uva lograr su madurez óptima. Durante la maduración, los análisis de jugo de muestras y de las semillas, más la degustación de bayas permiten seguir de manera fina la evolución de la uva y elegir la fecha de cosecha la más adecuada.

En la cosecha, se hace una preselección de los racimos y en bodega, después del despalillado, 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 Merlot presenta un color granate intenso con tonos de rubí. A la nariz, se destacan aromas de esta cepa cuando crece cerca del océano Atlántico: cereza, frambuesa, fresa, grosella... al fondo, notas de chocolate y ahumado se sienten también.

El paladar tiene sabor a frutas, un gran cuerpo con taninos aterciopelados y un largo final.

SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Reserve Merlot es 16-18°C. Es un vino para disfrutar con carne y verduras al wok o una carbonara.

