
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.

PINOT NOIR

Parcelas elegidas con rendimientos muy bajos, selección de racimos y maceración pre-fermentativa fría, son las claves de este Pinot Noir que despliega gran tipicidad varietal con notas intensas de fresas y cerezas. Se puede disfrutar con un servicio tradicional a 16 grados o servido como un vino blanco entre 5 y 8 grados.

ELABORACIÓN

Con rendimientos de 6.000 a 8.000 kgs por hectárea, iguales que los de terroirs Grands Crus en Borgoña, el Pinot Noir logra una concentración y una intensidad aromática muy elevadas, que se notan en la degustación de las bayas que practican los enólogos, al mismo tiempo que se analizan piel, pulpa y semillas. A partir de todos estos parámetros, se elige la fecha de cosecha óptima. En la vendimia, solamente los racimos seleccionados van a la bodega, donde sufren una segunda selección.

En el tanque, las bayas maceran durante 4 días en frío, para extraer el color y los aromas, y después se siembran levaduras seleccionadas para realizar la fermentación, a una temperatura de 20 a 24°C. Al fin de la fermentación sucede otra maceración.

NOTAS DE CATA

Don Pascual Reserve Pinot Noir presenta un color brillante con matices de rojo de intensidad media. La nariz es caracterizada por fruta intensa que recuerda a la cereza y aromas de sotobosque. En segundo ataque, se sienten notas sutiles minerales y de especias.

El paladar es redondo con frutos rojos intensos, taninos presentes y aterciopelados. El final es persistente.

SERVICIO Y CONSUMO

Don Pascual Reserve Pinot Noir se puede disfrutar a una temperatura de 14-16°C, acompañando gastronomía mediterránea como una paella o gastronomía criolla como el matambre relleno. También, se puede disfrutar más frío (5-8°C) con una ensalada.

