
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.

SAUVIGNON BLANC

Delicado color pálido con reflejos verdosos. Es un vino con alta expresión aromática, donde se conjugan equilibradamente notas cítricas de pomelo, minerales, maracuyá y un leve toque vegetal. En boca es muy fresco gracias a su vivaz acidez. En el final armonioso y persistente resalta nuevamente maracuyá.

ELABORACIÓN

La uva de Sauvignon Blanc proviene de fincas con rendimientos moderados en la región de Juanicó. Los racimos son seleccionados y cosechados manualmente. Como esta cepa puede expresar aromas muy distintos según su estadio de madurez a la cosecha, es fundamental degustar las bayas diariamente para elegir la ventana aromática clave.

La cosecha se hace manualmente, a las horas las más frías del día y la uva se prensa directamente en la prensa neumática que permite una extracción muy suave. El jugo obtenido se enfría a 5°C y una vez clarificado, realiza la fermentación en tanque de acero inoxidable a una temperatura de 14 a 18°C.

Más tarde en el año, el corte se fracciona sin paso alguno por barrica.

NOTAS DE CATA

Don Pascual Reserve Sauvignon Blanc presenta un delicado color pálido con reflejos verdosos. La nariz, intensa y fresca, es muy específica de la cepa: notas cítricas, como la piel de pomelo, tropicales como la maracuyá y también minerales y ligeramente vegetal (boj).

La vivaz acidez es la columna vertebral del paladar. Gracias a ella, la frescura juega en la boca desde el primer ataque hasta el final, siempre balanceada por un su redondez muy agradable y sávida.

SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Reserve Sauvignon Blanc es 6 - 8°C, directamente a la salida de la heladera. Acompaña perfectamente los pescados como corvina rubia o brótola al limón. (5-8°C) con una ensalada.

