

## — 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 GRIS

Racimos cosechados muy maduros, cuando la piel adquiere coloración gris-dorada, son prensados suavemente y protegidos del oxígeno bajo atmósfera de gas inerte para preservar los frágiles aromas varietales. Don Pascual Reserve Sauvignon Gris es un blanco complejo y elegante, con buen volumen y notas frutales que recuerdan membrillos en almíbar.

### — ELABORACIÓN

La uva de Sauvignon Gris proviene de fincas con rendimientos moderados en la región de Juanicó. Los racimos son seleccionados y cosechados manualmente. Desde la recepción en bodega, están protegidos del oxígeno por una técnica de atmósfera de gas inerte. Esta protección permite realizar una corta maceración fría previa al prensado. El jugo obtenido en el prensado se enfría a 5°C y una vez que sea clarificado, se 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 Gris presenta un color ámbar intenso con reflejos dorados. La nariz es muy específica de la cepa: frutal con notas de pera, guayaba con un fino toque mineral.

La boca se despliega con gran volumen, es untuoso y denso. Predominan las frutas tropicales. El final es persistente por la frescura intensa de este vino.



### — SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Reserve Sauvignon Gris es 6 - 8°C. Se puede disfrutar con mejillones a la provenzal, y en ocasiones especiales, con caviar fresco.