

---

## 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.

## TANNAT

Homenaje de Establecimiento Juanico a Don Pascual Harriague, introductor de la variedad Tannat en el viñedo uruguayo. El manejo inteligente en el viñedo y sistema de vinificación innovador permiten a este vino presentarse en el año de su cosecha con una personalidad y carácter que lo han hecho reconocido por sus taninos suaves, redondos y presentes.

---

### ELABORACIÓN

La uva de Tannat dedicada a Don Pascual Reserve proviene de algunas fincas en la región de Juanicó, de suelo calcáreo arcilloso. El rendimiento es limitado a 6000 – 8000 kgs por hectárea, de manera de tener una concentración elevada en la uva. En las semanas de maduración, los equipos del viñedo y de la bodega degustan las bayas y analizan las semillas y el jugo de las muestras para elegir la fecha de cosecha.

Luego, se hace una preselección de los racimos en el viñedo, más una selección grano por grano en la bodega para lograr un carácter único. Durante la fermentación se hacen maceraciones suaves para extraer la mejor calidad de taninos de las cáscaras y preservar los aromas frescos. Este Tannat Don Pascual Reserve no pasa por barricas de roble.

---

### NOTAS DE CATA

Don Pascual Reserve Tannat presenta un color rojo intenso con reflejos violáceos. A la nariz, los aromas más intensos son a frutos rojos concentrados y flores frescas. En un segundo paso, se pueden sentir también notas de tinta, higos, membrillos y de especias como la nuez moscada o el cacao.

En la boca, este vino de Tannat joven se destaca por su gran cuerpo que resulta de la estructura bien presente, balanceada por un volumen único. Los taninos muy suaves y redondos sostienen el final largo. El paladar se termina con notas de café y chocolate.

---

### SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Reserve Tannat es 18-20°C. Por su concentración y su estructura, este vino joven acompaña muy bien platos de carnes rojas o platos criollos sabrosos de cocción lenta.

