

---

## 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.

## VIOGNIER

Con piel muy rica en polifenoles, la variedad Viognier exige a los enólogos especial atención en su manejo al ingreso en bodega. Cosechados en el fresco de la mañana, los racimos se prensan enteros con presiones de hasta 0,3 bar, con más suavidad que si se prensaran con la mano. Don Pascual Viognier se destaca por el volumen y las intensas notas de duraznos maduros, jazmines y su llamativo balance de acidez.

---

### ELABORACIÓN

En los viñedos de la región de Juanicó, los racimos son seleccionados con exigencia y cosechados a las horas las más frías del día. Al ingreso en bodega, se hace una corta maceración previa al prensado para optimizar la extracción de los compuestos aromáticos y de estructura. A la salida de la prensa, el jugo se enfría a 5°C para el desbocado (separación del jugo claro y del material vegetal).

Fermentación en piletas de cemento revestidas con epoxi.

---

### NOTAS DE CATA

Don Pascual Reserve Viognier presenta un color ligeramente ámbar brillante. A la nariz, revela notas intensas de damasco, durazno, frutos tropicales y una suave nota floral.

En boca, se nota una sensación untuosa que desarrolla gran volumen con una acidez justa. La combinación del volumen y de la acidez ofrece un final muy largo y suave.



---

### SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Reserve Viognier es 8 a 10°C. El Viognier es particularmente armonioso con carnes blancas, mollejas y frutos del mar.