
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.

TEMPRANILLO

Capaz de producir grandes vinos en climas áridos, la variedad española Tempranillo se adapta mejor en Uruguay para la producción de rosados con de estilo fresco. Don Pascual Tempranillo Rosé es un vino joven y audaz, límpido, fresco y expresivo.

ELABORACIÓN

Para elaborar este vino rosado de Tempranillo, se utiliza uva de la región de El Carmen con rendimientos de 10.000 kgs por hectárea. La uva se cosecha a mano, en las horas tempranas de la mañana para que las bayas no sufran el calor y el sol. En bodega, el jugo rosado se extrae suavemente en la prensa neumática, posteriormente el mosto es enfriado a 5°C para el desborrado (separación de la parte vegetal), obteniendo un jugo cristalino, fresco y dulce.

El jugo está listo para empezar su fermentación: se hace una siembra con levaduras seleccionadas específicas y la temperatura se controla entre 14°C y 16°C a lo largo de los 10 a 12 días de fermentación. Todas estas acciones permiten ofrecer un vino expresivo y fresco al final.

NOTAS DE CATA

Don Pascual Reserve Tempranillo presenta un color rosa inglesa brillante. La nariz evoluciona desde aromas a manzana, cereza y membrillo hasta notas especiadas de jengibre y lychee con un toque de regaliz.

En la boca, su ataque fresco y picante de acidez moderada y persistente expresa los sabores prometidos en la fase aromática, demostrando así su carácter y franqueza.

SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Reserve Tempranillo es 8 a 10°C. La ductilidad de este vino permite acompañar diversas expresiones gastronómicas en toda ocasión y época del año. Es ideal con sushi o arroz con mejillones.

