
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.

SHIRAZ / TANNAT

Shiraz como generalmente se la conoce o Syrah como es su nombre original, es para muchos autores la variedad más antigua que recoge la historia. La co-fermentación del Tannat y el Shiraz fue una innovación de Establecimiento Juanicó hace ya mucho tiempo. Y solo aquellos años en que el Shiraz expresa en Uruguay su mejor potencial para vinos tintos, elaboramos este Don Pascual Reserve que ya se ha convertido en un clásico de la bodega. Intensa expresión de frutas; como higo y ciruela negra, más tinta y regaliz propias del Tannat; se suman a los aromas especiados del Shiraz, en particular el clavo de olor.

ELABORACIÓN

La uva de las dos variedades proviene de la zona sur del país de los departamentos de Colonia, San José y Canelones, en fincas donde se controla el rendimiento a 6000 – 8000 kgs por hectárea. La maduración de cada cepa es seguida diariamente por degustación y análisis de bayas. Así, la uva se cosecha en la fecha más adecuada. Se hace una selección de los racimos en el viñedo y otra vez, grano por grano, al ingreso en bodega.

Ambas cepas se vinifican juntas. El proceso empieza por una maceración pre fermentativa de 4 días y sigue con la fermentación entre 24 y 28°C más una maceración post fermentativa que permite extraer los compuestos de mayor interés en ambas variedades. Las proporciones en el corte son más o menos de 70 % de Shiraz y 30 % de Tannat, según las características del año.

NOTAS DE CATA

Don Pascual Reserve Shiraz Tannat presenta un color granate, oscuro, muy intenso, límpido y brillante. A la nariz, el vino se destaca por sus aromas complejos donde domina la expresión del Shiraz con notas de fruta negra (cassis y ciruela), de violeta y de especias como clavo de olor y regaliz.

En la boca, la estructura aportada por el Tannat de taninos jóvenes y poderosos realza el balance y la frescura del Shiraz.

SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Reserve Shiraz Tannat es 16-18°C. Se recomienda con carnes, pastas caseras, quesos y fiambres o, por los que quieren descubrir la cocina uruguaya, una cazuela de mondongo.

