

DON PASCUAL ROSE FRANC

El vino Rosé Franc de Don Pascual es elaborado al mejor estilo de los vinos del Sur de Francia. Es un rosado original, vanguardista e innovador de tenue color rosa salmón con delicados aromas frescos y florales. En boca, a pesar de ser un vino seco, presenta un perfecto equilibrio entre dulzor y acidez.



COMPOSICIÓN Y ELABORACIÓN

Para elaborar el Rosé Franc, se cultiva Cabernet Franc en fincas de rendimiento moderado ubicadas cerca del mar. Los racimos se cosechan a las horas tempranas de la mañana para que la uva no sufra temperaturas elevadas.

Solo se usa el jugo del primer prensado de los racimos enteros para no extraer los compuestos polifenólicos. Este jugo se enfriá y se desfanga (separación del material vegetal) muy rápidamente antes de realizar la fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a temperaturas de 14 – 16°C.

Este proceso de vinificación, inspirado en el método de elaboración de Rosé de Provence, permite exacerbar los aromas muy finos de cítricos y fruta tropical que son característica de la nariz de este estilo de vino.

NOTAS DE CATA

El Don Pascual Rosé Franc tiene un delicado color rosa salmón. La nariz demuestra un bouquet intenso, dominado por los aromas cítricos, como la piel de pomelo, y notas tropicales (maracuyá, guayaba) sostenidas por notas vegetales frescas como el boj y la menta.

En la boca, Rosé Franc es muy vivo y fresco, bien equilibrado entre la redondez y la acidez.

SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Rosé Franc es 6 - 8°C o sea directamente a la salida de la heladera.