

---

## DON PASCUAL

### COASTAL ORGANIC GAMARET

Hace 10 años, en Establecimiento Juanicó iniciamos el camino de la sustentabilidad estando cada día más comprometidos con ella. Cada manejo en el viñedo o en la bodega está enfocado en la sustentabilidad y dentro de este camino nace Organic Gamaret: el primer vino orgánico del país certificado por la Red de Agroecología del Uruguay.

Paralelamente certificamos las normas UE y NOP para mercados de la Unión Europea y Estados Unidos.

Las normas de producción orgánica son muy estrictas, restringiendo el uso de insumos de síntesis química, fomentando el empleo de productos de origen mineral y vegetal y guiándonos a generar un agroecosistema balanceado.

Por lo tanto, fue fundamental eliminar completamente el uso de herbicidas químicos, sustituyéndolo por control de malezas mecánico en el laboreo entre plantas de vid y entre filas con manejo de pasturas. La fertilización se basa en aplicaciones orgánicas. Es muy importante y necesario crear un entorno con áreas anexas con gran biodiversidad, para favorecer la población de insectos benéficos logrando así un control natural de plagas.

Otro factor no menos importante es la limitación del cultivo, manejando retiros, zonas buffer y cortinas vegetales para evitar contaminación con cultivos vecinos.

La variedad elegida fue GAMARET de origen Suizo. Es un cruceamiento natural entre las variedades Gamay y Reichensteiner, que logró ser muy resistente sanitariamente, haciendo el trabajo de enfrentar al clima un poco más fácil. Es una pequeña parcela con una capacidad máxima de producción de 4.500 botellas/año.

---

## ELABORACIÓN

En la bodega el gran trabajo es de trazabilidad, manteniendo la producción orgánica muy bien identificada evitando cruzamiento con la producción tradicional sustentable.

Cosecha 100% manual, selección de racimos y granos, despallado y leve estrujamiento de los granos ya que queremos un vino con mucha fruta y extracción delicada.

Fermentación y crianza realizada en tanques de acero inoxidable.

---

## NOTAS DE CATA

Color rubí de intensidad media pero muy vivo

Nariz super intensa donde predominan frutas rojas, frutillas y cerezas frescas, con un segundo ataque floral y un final especiado de pimienta roja.

Boca de estructura media, acidez marcada que le da mucha energía y frescura, taninos redondos, suaves.

---

## SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Organic Gamaret es 14°C – 16°C.

