
DON PASCUAL COASTAL TANNAT

Un vino de Tannat puro, jugoso, amable, con una alta intensidad de fruta fresca, marcado carácter floral y notas salinas que evocan al mar. Don Pascual Coastal Tannat: La Revolución del Tannat.



COMPOSICIÓN Y ELABORACIÓN

La uva de Tannat dedicada a la elaboración de este vino proviene de viñedos costeros de los departamentos de San José, Canelones y Maldonado ubicados a menos de 30 km del mar.

En la maduración de las uvas buscamos frescura y taninos dulces.

La elaboración se basa en modernas técnicas que desarrollamos especialmente para priorizar la extracción de la piel, donde los efectos marítimos son más marcados.

A su vez, una menor extracción de las semillas evita taninos duros, lográndose un vino sedoso desde joven que combina energía y redondez.

NOTAS DE CATA

Se trata de un Tannat Revolucionario que destaca notas intensas de fruta, marcado carácter floral y salino, que envuelto por taninos finos despliega un final sedoso nada agresivo.

Don Pascual Coastal Tannat: La Revolución del Tannat.

SERVICIO Y CONSUMO

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Coastal Tannat es 16°C, incluso menos.

