

## SAUVIGNON BLANC

### Elaboración

La uva de Sauvignon Blanc proviene de fincas con rendimientos moderados en la región de Juanicó. Los racimos son seleccionados y cosechados manualmente. Como esta cepa puede expresar aromas muy distintos según su estadio de madurez a la cosecha, es fundamental degustar las bayas diariamente para elegir la ventana aromática clave.

La cosecha se hace manualmente, a las horas la más frías del día y la uva se prensa directamente en la prensa neumática que permite una extracción muy suave. El jugo obtenido se enfría a 5°C y una vez clarificado, realiza la fermentación en tanque de acero inoxidable a una temperatura de 14 a 18°C.

Mas tarde en el año, el corte se fracciona sin paso alguno por barrica.

### Notas de cata

Don Pascual Reserve Sauvignon Blanc presenta un delicado color pálido con reflejos verdosos. La nariz, intensa y fresca, es muy específica de la cepa: notas cítricas, como la piel de pomelo, tropicales como la maracuyá y también minerales y ligeramente vegetal (boj).

La vivaz acidez es la columna vertebral del paladar. Gracias a ella, la frescura juega en la boca desde el primer ataque hasta el final, siempre balanceada por un su redondez muy agradable y sávida.

### Servicio y consumo

La temperatura ideal de servicio de Don Pascual Reserve Sauvignon Blanc es 6 - 8°C, directamente a la salida de la heladera. Acompaña perfectamente los pescados como corvina rubia o brótola al limón.

