

GRAN RESERVA DE LA FAMILIA PISANO

La Gran Reserva de la Familia Pisano, está integrada por nuestros vinos más superlativos, que se producen exclusivamente cuando ocurren vendimias únicas y exquisitas. Estos vinos permanecen como mínimo 18 meses en barricas nuevas y un mínimo 12 meses en botella. Son vinos no imaginados y cuando suceden en forma espontánea, procedemos a embotellarlos tal cual nos lo brinda la naturaleza.

AXIS MUNDI TANNAT FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano Axis Mundi Tannat
Productor: Bodega Familia Pisano (Daniel, Eduardo y Gustavo Pisano)
País de Origen: Uruguay
Región: Ciudad de Progreso, Departamento de Canelones
Área total de viñedos: 30 hectáreas
Variedades: Tannat 100%
Suelo: Arcilloso – Calcáreo
Clima: Templado Fresco
Crianza: 30 meses en barricas de roble francés

Perfil de la Variedad

El celebrado Tannat produce vinos poderosos de intenso color; complejo y elegante en nariz, con presencia característica de frutos maduros y especias; con taninos equilibrados aunque muy presentes en boca, haciéndolo ideal para su conservación por mucho tiempo. Originario del Sudoeste de Francia, fue introducido en Uruguay por inmigrantes vascos. Vinos que poseen características sensoriales bien marcadas que les brindan una notoria singularidad y alta calidad. Es ideal para la crianza en barricas.

AXIS MUNDI TANNAT

Un vino que no fue planeado y “sucedio” en 2002 por primera vez, solo repitiéndose en 2011 y luego en 2015. Quedamos tan impresionados con este vino que pensamos que probablemente sea un “eje” alrededor del cual giran el resto de los Tannats y por eso la etimología de su nombre AXIS. Cada cosecha ha sido singular e irrepetible, pues se han dado condiciones únicas que dan nacimiento a uvas de concentración y madurez excepcionales. Vino de gran guarda y larguísima vida, que puede ser disfrutado al momento de lanzamiento en el mercado, así como hasta 20, 30, 40.... o más años después.

NOTAS DE CATA

Color: Seductor, Intenso, sorprendentemente púrpura oscuro.
Aroma: tánico, complejo, concentrado. Ciruela muy madura y frutos rojos muy presentes. Evoca especias de la madera y los hongos salvajes.
Sabor: Simplemente extraordinario. Enormemente profundo y complejo. Aristocrático y de raza firmemente tánica. Tiene el roble exuberante y la pulida textura de los mejores tintos del Mundo, unidos a los sabores de frutos pasos, carnosos y ahumados, típicos de la variedad Tannat.

GASTRONOMIA: Vino para ocasiones de alta cocina y platos especiales. Carnes rojas al horno: pierna de cordero, roast beef vacuno y cerdo. Carnes rojas a la parrilla: entrecot, tapa de cuadril y costillar de cordero a las brasas. Aliado fiel del asado criollo y la parrillada a la uruguaya. Piezas de caza: jabalí, ciervo, venado. Un gran compañero de la liebre, la perdiz y el pato salvaje. Setas y hongos silvestres asados. Filete de lomo a la pimienta negra. Pastas rellenas al horno con salsas importantes. Jamones crudos y embutidos. Quesos grasos y picantes de pasta dura tipo Parmigiano-Reggiano. Quesos sazonados de oveja y de cabra. Servir entre 18º y 20º C.