

## COLECCIÓN REN - RESERVA ESPUMOSOS NATURALES

Esta Colección de Espumosos Naturales comenzó a gestarse con partidas muy limitadas para el consumo particular de la Familia. A través de algunas botellas que llegaban a manos de nuestros amigos, más personas tomaron conocimiento de su existencia. Los espumosos REN son hoy nuestra línea de mayor artesanía. Elaborados con el método tradicional Champenoise de 2ª fermentación en botella, pero fieles al enérgico temperamento y estilo de Pisano que combina antiguas tradiciones con el carácter experimental y audacia de las jóvenes generaciones de la Familia. Elaborados en pequeñísimas cantidades, botella a botella, cumplimos con el oneroso ritual de la rotación periódica de cada una de éstas, para liberarla de los sedimentos. El enfriado de las botellas se realiza a la vieja usanza en cubas con barras de hielo y sal. Antiguas máquinas manuales del siglo XIX se han restaurado para el taponado y puesta del morrión.

### BRUT NATURE TANNAT

#### FICHA TECNICA

**Nombre del Vino:** Pisano Brut Nature Tannat

**Productor:** Bodega Familia Pisano (Daniel, Eduardo y Gustavo Pisano Arretxea)

**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:** 6 a 24 meses en botella sobre levaduras antes del degüello. (sans dosage)

#### 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.

#### BRUT NATURE TANNAT

Nuestro Espumoso Natural más exótico y de mayor éxito. En el 2004, fieles a nuestra tradición de experimentar cada año nuevas bases para vinos originales, logramos un vino elegante, potente y perfumado, de espuma vivaz y ligera, a partir de la fermentación de una cuvee de uvas tintas 100% Tannat. Este es un caso único en el mundo pues no se conoce otro espumoso natural elaborado con Tannat. Original y delicioso, es ideal como aperitivo o acompañando toda una comida entera de principio a fin.

#### NOTAS DE CATA

**Color:** Muy intenso, profundamente violáceo y púrpura oscuro.

**Aroma:** Nariz llena de elegante poder. Aromas intensamente frutados que se desprenden continuamente, evocan frutas rojas maduras como cerezas, moras y granadas, además de menta y pimienta negra.

**Sabor:** complejo, intenso, muy refrescante y fácil de beber. Moras, frambuesas y guindas ácidas. Notas de canela, con una rica textura y una acidez equilibrada. Burbuja fina, bien integrada y persistente. Amable en boca, con taninos marcados pero dulces. Un toque frutal le aporta profundidad y elegancia. Final largo y aterciopelado de exuberante y densa efervescencia.

**GASTRONOMIA:** Gran vino espumoso de aperitivo y mesa de alta clase. Ideal para acompañar Mollejas uruguayas a la parrilla, quesos grasos y picantes de pasta dura tipo Parmigiano y maduros de oveja o cabra. Caviar rojo y negro. Mariscos en salsas fuertes. Ostras gratinadas. Langostinos y camarones a la plancha. Salmón y lenguado asado a las brasas. Champiñones frescos asados. Hongos de bosque en escabeche. Cordero asado. Aves horneadas al romero. Pastas y platos condimentados. Servirlo muy frío entre 4º y 6º C.