

## 1ª VIÑA PRIMERA RESERVA

Siglos de cultivo de la viña en la vieja Italia respaldan a la Familia Pisano en la noble tarea de producir artesanalmente vinos finos de alta calidad. Pertenece al selecto grupo de viticultores familiares con una tradición de artesanos elaboradores de vinos que reflejan el carácter de la tierra y de las personas que los producen. En Uruguay, nuestra historia comienza en 1870 cuando mi abuelo Don Francesco Pisano llega a Montevideo. Mi padre, Don Cesare Secundino Pisano, se asentó en la Región de Progreso, donde plantó las Primeras Viñas originales. Mis hijos, Daniel, Eduardo y Gustavo, custodian y preservan hoy los viñedos y bodega de nuestra familia, una de las más prestigiosas en nuestro país. CÉSAR PISANO

Utilizando uvas de los primeros viñedos (los más antiguos) que aún producen frutos de calidad surge nuestra colección PRIMERA VIÑA, que conjuga la frescura y aromaticidad de los vinos jóvenes con la complejidad de las uvas que los producen.

## 1ª VIÑA CABERNET FRANC

### FICHA TECNICA

**Nombre del Vino:** Pisano 1ª Viña Cabernet Franc  
**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:** Cabernet Franc 100%  
**Suelo:** Arcilloso – Calcáreo  
**Clima:** Templado Fresco  
**Crianza:** 3 a 4 meses en tanques de acero inoxidable

### Perfil de la Variedad

El Cabernet Franc es originario de la región de Bordeaux. Su vino es aromático por excelencia aunque tiene menos cuerpo, menos color y es menos tánico que su compañero el Cabernet Sauvignon. Su elaboración en rosado logra un vino suave y delicado, pero de firme personalidad.

### 1ª VIÑA CABERNET FRANC

Nuestro Cabernet Franc original. Un vino único y espectacular para el verano. Muy fresco pero de rotundo cuerpo que permite acompañarlo de todo tipo de asados y pescados a las brasas. La fruta está muy presente y en la boca es un vino muy tentador con grandes aromas y para disfrutar joven.

### NOTAS DE CATA

**Color:** rosado intenso con tonos granate.

**Aroma:** muy frutado y floral con notas especiadas.

**Sabor:** untuoso y redondo. Cerezas maduras y frutillas. Acidez marcada pero muy equilibrada.

**GASTRONOMIA:** Platos fríos, pascualina, vinagretas. Picada de mar, calamares fritos a la romana. Carnes blancas, cazuelas poco condimentadas, verduras gratinadas, arroces, sopas crema, tortillas y omelettes. Fainá. Pastas con salsas ligeras tipo Caruso. Servir fresco, pero no helado, entre 10º y 12º C.