

CISPLATINO PEQUEÑA RESERVA

Cisplatino hace referencia a la zona situada “en la parte de acá” del Río de la Plata. Entre los paralelos 30 y 35, descansando sobre el océano Atlántico, Uruguay comparte la misma latitud con las mejores regiones vitivinícolas del Hemisferio Sur.

Con la “Pequeña Reserva” Cisplatino queremos mostrar la identidad única de los vinos uruguayos, pero a la vez alcanzar a los amantes del vino de múltiples mercados alrededor del mundo. Estos vinos de intenso color, sabor y templada naturaleza, están marcados por nuestro clima y suelos, a la vez que impresos por una modernidad y juventud en el estilo de elaboración.

Nuestro objetivo, es revelar la Aldea uruguaya dirigida hacia la Aldea Global. Vinos con una fruta muy aromática que no solo refresca el paladar sino que también le da gran fuerza y estructura, pero al mismo tiempo taninos redondos y maduros. Sabores intensos y complejos, resultantes de la lenta maduración que es posible en el clima de la región Sur de la costa uruguaya.

CISPLATINO CABERNET FRANC

FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano Cisplatino 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.

CISPLATINO CABERNET FRANC

Nuestro Cabernet Franc orientado hacia el Mundo. Un vino de “picnic” que resulta muy versátil para el verano.

NOTAS DE CATA

Color: rojos maduros, con leves tonos violáceos.

Aroma: Notas de especias, frutos rojos, flores y violetas

Sabor: Muy buen cuerpo con frutado pleno. Notas dulces de cacao y frutillas. Acidez marcada pero muy equilibrada.

GASTRONOMIA: platos fríos, pascualina, vinagretas, sándwiches, canapés, ensaladas frías. Carnes blancas, cazuelas poco condimentadas, verduras gratinadas, arroces, sopas crema, tortillas y omelettes. Fainá. Servir fresco, pero no helado, entre 10º y 12º C.