

## 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 SAUVIGNON

### FICHA TECNICA

**Nombre del Vino:** Pisano 1ª Viña Cabernet Sauvignon  
**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 Sauvignon 100%  
**Suelo:** Arcilloso – Calcáreo  
**Clima:** Templado Fresco  
**Crianza:** 3 a 4 meses en barricas de roble francés y norteamericano

### Perfil de la Variedad

Originario de Bordeaux, Francia. Bastante vigoroso y de muy fácil adaptación a distintos tipos de suelos y climas, es considerado el rey de las variedades tintas. Se caracteriza por sus taninos densos y aristocráticos, su color profundo, sus complejos aromas frutales, su elegante estructura y su gran aptitud para la crianza.

### 1ª VIÑA CABERNET SAUVIGNON

Nuestro Cabernet Sauvignon más decano y tradicional. Un vino magnífico en el que la noble estructura del Cabernet Sauvignon se descubre armónica y equilibrada con tipicidad netamente uruguaya. Tiene una pequeña nota ahumada y aceitunada que le da un carácter personal. 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:** brillante rojo rubí casi violáceo  
**Aroma:** denso, redondo y exquisito: recuerda a nueces, avellanas y pimienta verde.  
**Sabor:** equilibrado, suave, agradablemente tánico, ligero toque herbáceo, persistente en el paladar

**GASTRONOMIA:** Ideal compañero de carnes rojas al horno: cordero, cerdo, vacuno. Guisados de carne. Gulasch húngaro. Puchero criollo. Pastas con salsas fuertes. Quesos picantes. Salame casero y longaniza napolitana. Servir entre 16º y 18º C.