

RPF - RESERVA PERSONAL DE LA FAMILIA

Esta Reserva comenzó a gestarse con el afán de preservar partidas muy limitadas de nuestros mejores vinos para el consumo personal de la Familia. A través de algunas botellas que llegaban a manos de nuestros amigos, más personas tomaron conocimiento de su existencia. Los vinos RPF son hoy nuestra línea de mayor exclusividad y prestigio. En primer lugar reflejan el enérgico temperamento y estilo de Pisano, luego seguido de una fuerte personalidad uruguaya.

Cosechamos a mano las uvas más maduras de nuestras parcelas de menor rendimiento y solamente reservamos las vendimias que se han destacado por su concentración y elegancia. El sol, la tierra, la vid, el roble y las manos de nuestra Familia, mantienen el necesario equilibrio para que en nuestra bodega maduren estos vinos exclusivos, con el cuidado que solo los artesanos podemos darle a nuestra obra. Crianza mínima 6 meses / máxima 12 meses en barricas nuevas y aproximadamente 6 meses en botella.

RPF CABERNET SAUVIGNON

FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano RPF Cabernet Sauvignon

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: Cabernet Sauvignon 100%

Suelo: Arcilloso – Calcáreo

Clima: Templado Fresco

Crianza: 10 a 12 meses en barricas de roble francés

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.

RPF CABERNET SAUVIGNON

Nuestro Cabernet Sauvignon de mayor prestigio. Orgullo de nuestra Familia y elaborado con estilo “a la Pisano” en el que el terruño uruguayo deja su evidente impronta. Combina la inconfundible madurez del Nuevo Mundo con la elegancia y tipicidad del Viejo Mundo, característica de los mejores años en su terroir de origen. Taninos sorprendentemente maduros para el típico comportamiento de la variedad en su origen.

NOTAS DE CATA

Color: brillante rojo rubí y matices violáceos.

Aroma: Notas de humo, cedro, incienso, regaliz y perfume de trufa; alcohólico, denso, y exquisito. Inconfundibles aromas a arándanos, cassis, frambuesas, moras y algunos vegetales.

Sabor: equilibrado, agradablemente tánico, persistente en el paladar.

GASTRONOMIA

Este vino resulta ser el marco adecuado para encuadrar pastas con salsas de crema, carnes rojas al horno, piezas de caza menor y de pluma: liebre, perdiz y pato silvestre. Principalmente carnes rojas. Pimientos rellenos. Con estofados que acompañan pastas. Guisados bien sazonados. Es un compañero ideal de setas, hongos y trufas, de nueces y de quesos finos: Brie, Camembert, Roquefort. Servir entre 18º y 20º C.