

COLECCIÓN RESERVA LICOROSOS COSECHA TARDÍA / BOTRYTIS NOBLE

Esta Colección de vinos licorosos de Cosecha Tardía, 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. El afán inconformista e innovador nos lleva a producir vinos paradójicos y singulares, por el puro placer de la creatividad y experimentación. Los licorosos Cosecha Tardía / Botrytis Noble, son hoy nuestra insignia individual e inconfundible. Elaborados con técnicas artesanales de tradición europea, pero fieles al enérgico temperamento y estilo de Pisano.

FÁBULA COSECHA TARDÍA FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano Fabula Late Harvest

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: Viognier 85% - Torrontés 15%

Suelo: Arcilloso – Calcáreo

Clima: Templado Fresco

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés.

Perfil de las Variedades

El Viognier es una cepa “difícil” sensible a enfermedades criptogámicas, de muy brusca maduración y recolección manual complicada. Sin embargo, el resultado final es un vino de fortísima personalidad. De color, intenso, más dorado que amarillento; complejos y muy particulares frescos aromas primarios. Gran untuosidad en boca acompañada por un retrogusto característico de aromas frutales percibidos en nariz.

El Torrontés es de origen incierto, se cree proviene del mediterráneo. Se piensa que es un cruzamiento natural entre antiguas moscateles y criollas sudamericanas. Racimo grande y suelto, granos perfumados y de color amarillo-dorado. Variedad interesante, vigorosa, de gran producción. Últimamente sus vinos han sido objeto de reconocimiento internacional. En nuestros suelos y clima se obtiene un vino de aromas finos y elegantes, conjugados a una fresca acidez natural. A través de las décadas hemos realizado una selección Masal propia en la que en cada generación se eligieron aquellas plantas con mejores características.

FÁBULA COSECHA TARDÍA

Viñedos de producción mínima, de excelente calidad y muy alta concentración. Uvas Viognier sobre maduras en la planta y cosechadas tardíamente con Botrytis controlada. Fermentación natural hasta los 15º y luego se añade jugo de Torrontés como forma de reducir el alcohol a 13º y mantener el resto del azúcar residual. Beber inmediatamente o ideal para guardar 20 años.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo dorado con tonos ámbar, muy intenso y brillante.

Aroma: aromas complejos de frutos maduros, durazno, melón, damasco y miel.

Sabor: intenso, Sabor suave y frutal, con tonos de miel sobre el final. Adecuadamente dulce y con acidez equilibrada, resultando un final limpio.

GASTRONOMIA: Ideal con helado de crema acompañado de higos en almíbar, masitas finas o “petits fours”, nueces, frutas secas, pasas de uva. Exquisito al disfrutarlo con roquefort u otros quesos azules. Servir muy fresco entre 8º y 10ºC