

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 MERLOT - TANNAT

FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano 1ª Viña "60/40" Merlot – Tannat

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: Merlot 60% - Tannat 40%

Suelo: Arcilloso – Calcáreo

Clima: Templado Fresco

Crianza: 3 a 4 meses en barricas de roble francés y norteamericano

Perfil de la Variedad

Cultivado en Bordeaux desde hace siglos, el Merlot es la variedad más difundida. Su nombre se origina como asociación al Mirlo, ave que procura sus granos cuando están maduros (Merlot, en patois: pequeño Mirlo). El vino varietal se caracteriza por su finura y suavidad, sin dejar de ser aromático y carnoso. Se ha convertido en una variedad internacional utilizada sobre todo como un vino de corte para aportar suavidad y equilibrio.

El celebrado Tannat produce vinos poderosos de intenso color; complejo y elegante en nariz, con presencia característica de frutos maduros y especias; con taninos equilibrados aunque muy presentes en boca, haciéndolo ideal para su conservación por mucho tiempo. Originario del Sudoeste de Francia, fue introducido en Uruguay por inmigrantes vascos. Vinos que poseen características sensoriales bien marcadas que les brindan una notoria singularidad y alta calidad. Es ideal para la crianza en barricas.

1ª VIÑA MERLOT - TANNAT

Un vino ideal elaborado con Merlot y vigorizado con Tannat, la uva nacional de Uruguay. Tiene una sutil nota tostada que le da un carácter especial. La fruta está muy presente y en la boca es un vino muy tentador con grandes aromas. La suave estructura del Merlot se encuentra equilibrada por la enérgica naturaleza del Tannat. Un vino para disfrutar joven.

NOTAS DE CATA

Color: rojo intenso granate, con reflejos violáceos.

Aroma: peculiar y delicado. Frutos rojos silvestres, nueces. Ligero toque ahumado.

Sabor: taninos amables. Con cuerpo pero suave al paladar.

GASTRONOMIA: Gran compañero del jamón crudo y la bondiola Capocuelo o Coppa. Lasañas y pastas rellenas al horno. Pastas con salsa de tomate, pesto y Carbonara. Pastes o empanadas de carne, queso o verdura. Pollo a la Portuguesa. Perdices en escabeche. Servir entre 16º y 18º C.