

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 MERLOT FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano RPF Merlot

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: Merlot 100%

Suelo: Arcilloso – Calcáreo

Clima: Templado Fresco

Crianza: 10 a 12 meses en barricas de roble francés

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.

RPF MERLOT

Nuestro Merlot 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: rojo intenso marcado, con reflejos violáceos.

Aroma: peculiar y delicado. Frutos rojos silvestres, nueces.

Sabor: taninos amables, con cuerpo pero suave al paladar.

GASTRONOMIA: Excelente compañero para pescados en invierno, pastas rellenas al horno con salsas importantes. Pasteles de carne o empanadas. Quesos de oveja y de cabra. Condimentados o naturales, sazonados o frescos. Servir entre 18º y 20º C.