

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 PINOT NOIR FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano RPF Pinot Noir

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: Pinot Noir 100%

Suelo: Arcilloso – Calcáreo

Clima: Templado Fresco

Crianza: 10 a 12 meses en barricas de roble francés

Perfil de la Variedad

El Pinot Noir es una variedad muy prestigiosa y elegante, originaria de Borgoña. Se caracteriza por su estructura baja en taninos, de cuerpo medio, despertando sensaciones refinadas y sutiles en boca. Sus bayas son pequeñas, de un negro violáceo. El hollejo es espeso, y la pulpa suave. Cuando provienen de viñedos de producción limitada, los tintos de Pinot Noir pueden alcanzar la excelencia aromática (cereza, cassis, fresa, frambuesa, violeta) y admiten una buena crianza.

RPF PINOT NOIR

Nuestro Pinot Noir 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. Pionero de los escasos cultivados en Uruguay. Taninos sorprendentemente maduros para el típico comportamiento de la variedad en su origen.

NOTAS DE CATA

Color: rojo rubí intenso y brillante.

Aroma: Una combinación de aromas florales de violeta salvaje y especias con matices frutados que recuerdan las cerezas negras, la granada y las ciruelas maduras. Ligeramente herbáceo y algo de incienso.

Sabor: complejo y equilibrado, maduro, suave, con capas de ciruela y anís. Taninos sedosos pero largos proporcionan una estructura firme donde resaltan las notas de vainilla y especias procedentes de la noble crianza en madera

GASTRONOMIA: Ideal para acompañar variedades de queso fresco, carnes blancas y, especialmente por sus notas terrosas, champiñones e incluso salmón. Hongos silvestres y carnes rojas poco condimentadas. Pescados. Servir entre 15º y 18º C.