

GRAN RESERVA DE LA FAMILIA PISANO

La Gran Reserva de la Familia Pisano, está integrada por nuestros vinos más superlativos, que se producen exclusivamente cuando ocurren vendimias únicas y exquisitas. Estos vinos permanecen como mínimo 18 meses en barricas nuevas y un mínimo 12 meses en botella. Son vinos no imaginados y cuando suceden en forma espontánea, procedemos a embotellarlos tal cual nos lo brinda la naturaleza.

PISANO-ARRETXEА TANNAT FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano Arretxea Tannat
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: Tannat 97% - Petit Verdot 3%
Suelo: Arcilloso – Calcáreo
Clima: Templado Fresco
Crianza: 18 a 24 meses en barricas de roble francés

Perfil de la Variedad

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.

La uva Petit Verdot es originaria de Bordeaux y en Uruguay se comporta en forma similar a la Tannat con taninos muy concentrados pero que maduran muy bien.

PISANO-ARRETXEА TANNAT

Los Pisano y los Arretxea arribaron a la Costa Atlántica Uruguaya en la segunda mitad del Siglo XIX. Estos hombres y mujeres traían consigo una enorme habilidad para trabajar y el sueño de una tierra infinita. Cuidando cada detalle le dieron a nuestra viticultura un perfil minimalista, con pequeñas parcelas y vinos de una gran personalidad y originalidad... pequeñas gemas que brillan hoy con particular estilo. Antiguas raíces y tradiciones de sangre Europea se mezclan para producir una nueva cultura en esta tierra y los Viñedos de la Familia unen sus frutos para reflejar en este exclusivo vino la esencia de la personalidad Uruguaya. Nace así, como un homenaje a nuestra madre Doña María Elsa Arretxea y nuestro padre Don César Pisano, el máximo exponente de una raza de vinos únicos. Fiel al carácter impulsivo y seductor de los Italianos Pisano pero a la vez potente e intemporal de los Vascos Arretxea.

NOTAS DE CATA

Color: brillante e impenetrable rojo púrpura.

Aroma: profundo, complejo y elegante. Exquisito y bien definido en las especias, café, tabaco y notas tostadas de roble mezclándose agradablemente

Sabor: Robusto y persistente. Una gran densidad en la boca. Ricos y maduros sabores de arándanos, frambuesas y otros frutos silvestres. Deliciosa estructura y acidez escarpadas de notable longitud. Espeso, Potente, con capas de ciruela y cereza negra madura que balancea con ligera acidez de mora salvaje y una nota ahumada de roble tostado.

GASTRONOMIA: Vino para ocasiones de alta cocina y platos especiales. Carnes rojas al horno: pierna de cordero, roast beef vacuno y cerdo. Carnes rojas a la parrilla: entrecot, tapa de cuadril y costillar de cordero a las brasas. Aliado fiel del asado criollo y la parrillada a la uruguaya. Piezas de caza: jabalí, ciervo, venado.

Un gran compañero de la liebre, la perdiz y el pato salvaje. Setas y hongos silvestres asados. Filete de lomo a la pimienta negra. Pastas rellenas al horno con salsas importantes. Jamones crudos y embutidos. Quesos grasos y picantes de pasta dura tipo Parmigiano-Reggiano. Quesos sazonados de oveja y de cabra. Servir entre 18º y 20º C.