

RÍO DE LOS PÁJAROS RESERVA

Uruguay significa Río de los Pájaros Pintados en el lenguaje Guaraní nativo. Entre nuestras colinas y miles de pequeños ríos y arroyos, los pájaros viven libremente y los peces son abundantes. Entre los paralelos 30 y 35, descansando sobre el océano Atlántico, Uruguay comparte la misma latitud con las mejores regiones vitivinícolas del Hemisferio Sur.

Con la Reserva Río de los Pájaros queremos mostrar la identidad uruguaya que nuestros viñedos son capaces de producir en las características únicas de nuestro terruño. Estos vinos de intenso color, sabor y estructura, muestran el temperamento que nuestro clima y suelos imprimen a cada vino. Nuestro objetivo, no es simplemente reproducir un modelo internacional, sino lograr que las uvas se expresen a medida que se desarrollan en nuestra Región de Progreso. Al armonizar nuestra viticultura con nuestra elaboración, producimos un estilo muy particular de vino típicamente uruguayo, con una fruta muy aromática que no solo refresca el paladar sino que también le da gran fuerza y estructura, pero al mismo tiempo taninos redondos y maduros. Sabores intensos y complejos, resultantes de la lenta maduración que es posible en el clima de la región Sur de la costa uruguaya.

RÍO DE LOS PÁJAROS TANNAT-SYRAH-VIOGNIER

FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano Río de los Pájaros Tannat/Syrah/Viognier
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: Tannat 55% - Syrah 40% - Viognier 5%
Suelo: Arcilloso – Calcáreo
Clima: Templado Fresco
Crianza: 5 a 6 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.

El Syrah es una variedad tinta clásica del norte del río Ródano. Se dice que esta uva mística tiene más de tres mil años de existencia y muchos expertos coinciden que surgió en Persia aunque su origen está rodeado de controversias y dudas. Los vinos son suntuosos, vigorosos, potentes, con cuerpo, de textura sedosa, gran cantidad de taninos y materia colorante. Al madurar adquiere un bouquet especiado, complejo, con aromas terrosos aunque sin perder sus mejores rasgos primarios: frutas rojas y especias (pimienta negra, anís, comino).

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.

RÍO DE LOS PÁJAROS TANNAT-SYRAH-VIOGNIER

Nuestro Tannat blend de mayor éxito. Un corte “accidental” que se transformó en Bestseller. Elaborado con estilo “a la uruguaya” pensando en el Mundo, con un perfil muy propio de Uruguay, en el que Pisano marca su estilo familiar con mínima influencia.

NOTAS DE CATA

Color: Púrpura oscuro intenso con tonos violetas.

Aroma: Ciruelas pasas y aromas de violetas, toques de regaliz, canela y pimienta negra con matices florales.

Sabor: Equilibrado. Cuero y Ciruelas. Prominentes zarzamoras y cerezas oscuras, sabores cárnicos en el paladar, frescura y ahumado de roble muy bien integrados a la astringencia de los taninos. Final Balanceado.

GASTRONOMIA: Ideal para disfrutar solo o con entradas frescas, ensaladas, jamón con melón, Antipasto a la italiana. Maridar con ratatouille, Chop Suey de cerdo. Chow mein de pollo. Sopa de Wonton. Pato laqueado pekinés. Hot Pot y gastronomía china en general. Pastas rellenas en salsa rosa. Quesos cremosos con dátiles y nueces. Servir entre 16º y 18º C.