

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 TANNAT FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano 1ª Viña 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: Tannat 100%
Suelo: Arcilloso – Calcáreo
Clima: Templado Fresco
Crianza: 3 a 4 meses en barricas de roble francés y norteamericano

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.

1ª VIÑA TANNAT

Un vino ideal elaborado con Tannat, la uva nacional de Uruguay. Tiene un pequeño toque tostado que le da un carácter especial. La fruta está muy presente y en la boca es un vino muy tentador con grandes aromas. La fuerte estructura del Tannat se encuentra equilibrada y armónica. Un vino para disfrutar joven.

NOTAS DE CATA

Color: Rubí oscuro profundo.

Aroma: concentrado a ciruelas, nueces y champiñones jóvenes. Chocolate amargo, especias, frutos negros ácidos.

Sabor: estructura suave pero con buena densidad. Suaves aromas ahumados de arándanos, moras y pasas. Delicado recuerdo a frambuesas y café. Excelente balance entre la acidez, la fruta y los taninos maduros.

GASTRONOMIA: ideal con Asado de Tira uruguayo y parrillada. Carnes varias, especialmente cordero. Muy bueno con "empanadas" uruguayas y pasteles. Guisados de carne, puchero criollo. Pastas con salsas intensas. Quesos. Jamones crudos y embutidos. Servir entre 16º y 18º C.