

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 TORRONTÉS

FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano Río de los Pájaros Torrontés
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: Torrontés 100% (selección Masal Pisano)
Suelo: Arcilloso – Calcáreo
Clima: Templado Fresco
Crianza: 5 a 6 meses en tanques de acero inoxidable

Perfil de la Variedad

De origen incierto, se cree proviene del mediterráneo. Se piensa que es un cruzamiento natural entre antiguas moscateles y criollas sudamericanas. Racimo grande y suelto, granos perfumados y de color amarillo-dorado. Variedad interesante, vigorosa, de gran producción. Últimamente sus vinos han sido objeto de reconocimiento internacional. En nuestros suelos y clima se obtiene un vino de aromas finos y elegantes, conjugados a una fresca acidez natural. A través de las décadas hemos realizado una selección Masal propia en la que en cada generación se eligieron aquellas plantas con mejores características.

RÍO DE LOS PÁJAROS TORRONTÉS

Nuestro Torrontés de mayor éxito. 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: pálido amarillo con tintes verdes, brillante, transparente.
Aroma: muy fragante, frutado, ruda, rosas, clavo de olor, durazno, cítricos.
Sabor: fresco, potente y equilibrado (acidez y frutas). Presenta el gusto fino y pleno de la uva madura.

GASTRONOMIA: Ideal compañero de mollejas a la parrilla, aves guisadas con curry, foie gras, quesos de pasta veteada (azules tipo roquefort), comida china, empanadas, quesos de cabra. Frutas frescas (peras y duraznos), postres, tartas de manzana, dulces y frutas secas. Servir fresco pero, no helado, entre 8º y 10º C.