

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 TANNAT FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano RPF 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 100%

Suelo: Arcilloso – Calcáreo

Clima: Templado Fresco

Crianza: 10 a 12 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.

RPF TANNAT

Nuestro Tannat 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. Taninos sorprendentemente maduros para el típico comportamiento de la variedad en su origen.

NOTAS DE CATA

Color: Muy intenso, rubí granate, púrpura oscuro.

Aroma: Notas de frutos de bosque rojos y negros muy maduros, especias, chocolate amargo.

Sabor: excelente abundante final y bien seco, muy concentrado, potente, tánico. Moras y frambuesas.

GASTRONOMIA

Ideal para acompañar carnes rojas uruguayas a la parrilla, pastas con salsas fuertes, comida mexicana, quesos grasos y picantes de pasta dura tipo Parmigiano. Servir entre 18º y 20º C.