

CISPLATINO PEQUEÑA RESERVA

Cisplatino hace referencia a la zona situada “en la parte de acá” del Río de la Plata. 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 “Pequeña Reserva” Cisplatino queremos mostrar la identidad única de los vinos uruguayos, pero a la vez alcanzar a los amantes del vino de múltiples mercados alrededor del mundo. Estos vinos de intenso color, sabor y templada naturaleza, están marcados por nuestro clima y suelos, a la vez que impresos por una modernidad y juventud en el estilo de elaboración.

Nuestro objetivo, es revelar la Aldea uruguaya dirigida hacia la Aldea Global. Vinos 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.

CISPLATINO TANNAT

FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano Cisplatino 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

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.

CISPLATINO TANNAT

Un vino ideal, elaborado con Tannat la uva nacional de Uruguay y orientado hacia el Mundo. 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 profundo

Aroma: delicado y concentrado. Ciruelas, nueces, especias y champiñones jóvenes.

Sabor: estructura suave pero con buena densidad. Suaves aromas ahumados de arándanos, moras y pasas.

GASTRONOMIA: Perfecto con todas las carnes, especialmente cordero, pasta y quesos suaves. Muy bueno con "empanadas" uruguayas y pasteles. Servir entre 16º y 18º C.