

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 TORRONTES

FICHA TECNICA

Nombre del Vino: Pisano Cisplatino 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: 3 a 4 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.

CISPLATINO TORRONTES

Nuestro Torrontés con perfil uruguayo pero orientado hacia el Mundo. Muy fresco pero de rotundo cuerpo que permite acompañarlo de todo tipo de pesca marina a las brasas.

NOTAS DE CATA

Color: amarillo pálido con tintes verdosos.

Aroma: predominan aromas a cassis, pomelo y maracuyá, ruda, rosas, clavo de olor y miel.

Sabor: Seco y frutado con una excelente acidez y buen equilibrado final.

GASTRONOMIA: Ideal compañero de quesos de pasta veteada (azules tipo roquefort). Frutas frescas (peras y duraznos), postres, tartas de manzana, dulces y frutas secas. Pescados y mariscos a las brasas o al natural. Servir fresco pero, no helado, entre 8º y 10ºC.