

Uruguay bedeutet Fluss der gemalten Vögel in der Muttersprache Guaraní. Zwischen unseren Hügeln und Tausenden von kleine Flüsse und Bäche, Vögel leben frei und Fische sind reichlich vorhanden. Zwischen Parallelen 30 und Uruguay liegt am Atlantik und teilt den gleichen Breitengrad mit den besten Regionen Weinbau der südlichen Hemisphäre.

Mit dem Río de los Pájaros-Reservat wollen wir die uruguayische Identität zeigen, die unsere Weinberge sind fähig, in den einzigartigen Eigenschaften unseres Terroirs zu produzieren. Diese Weine von intensiver Farbe, Geschmack und Struktur zeigen sie das Temperament, das unser Klima und unsere Böden jedem Wein verleihen. Unser Ziel, Es geht nicht nur darum, ein internationales Modell zu reproduzieren, sondern die Trauben dazu zu bringen, sich auszudrücken

Sie finden in unserer Fortschrittsregion statt. Indem wir unseren Weinbau mit unserer Produktion in Einklang bringen, Wir produzieren einen ganz besonderen Stil typisch uruguayischen Weins mit einer sehr aromatischen Frucht, die es erfrischt nur den Gaumen, verleiht ihm aber auch große Kraft und Struktur, aber gleichzeitig Tannine rund und reif. Intensive und komplexe Aromen, die sich aus der langsamen Reifung ergeben, die in der Klima der südlichen Region der uruguayischen Küste.

Wein Name: Pisano Río de los Pájaros Tannat

Produzent: Familia Pisano Winery (Daniel, Eduardo und Gustavo Pisano)

Herkunftsland: Uruguay

Region: Stadt Progreso, Departement Canelones

Gesamtfläche der Weinberge: 30 Hektar

Sorten: Tannat 100%

Boden: Ton - Kalkhaltig

Klima: Kühl gemäßigt

Alterung: 5 bis 6 Monate in französischen Eichenfässern

Der berühmte Tannat produziert kraftvolle Weine von intensiver Farbe; komplexe und elegante Nase mit Präsenz charakteristisch für reife Früchte und Gewürze; mit ausgewogenen Tanninen, obwohl sehr präsent im Mund, ideal für die Langzeitkonservierung. Er stammte ursprünglich aus dem Südwesten Frankreichs in Uruguay von baskischen Einwanderern eingeführt. Weine mit ausgeprägten sensorischen Eigenschaften das gibt ihnen eine bemerkenswerte Einzigartigkeit und hohe Qualität. Es ist ideal zum Altern in Fässern.

Unser erfolgreichster Tannat. Hat "Uruguayaner" dazu gebracht, an die Welt zu denken, mit einem sehr Uruguayisch, in dem Pisano seinen Familienstil kennzeichnet, aber mit minimalem Einfluss.

Farbe: fast rubinrot dunkel rubinrot.

Aroma: Dunkle Schokolade, rote und schwarze Beeren, Gewürze.

Geschmack: Zarte Erinnerung an Brombeeren, Himbeeren, Blaubeeren und Kaffee.

Hervorragende Balance zwischen Säure, Frucht und reife Tannine.

Kreolischer Braten von Tira bis Uruguayaner. Fleischeintöpfe, uruguayischer kreolischer Eintopf. Pasta mit wichtigen Saucen. Starker Käse. Roher Schinken und verschiedene Würste. Zwischen 16 ° C und 18 ° C servieren.