

## Arretxea Gran Reserva



<b>KRAJ</b>	Urugwaj
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>SZCZEP</b>	Tannat , Petit Verdot
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Nieprzejrzysty czerwono fioletowy kolor. Bogate i dojrzałe aromaty jagód, malin i innych dzikich owoców. Zapach głęboki, złożony i elegancki z wyraźnymi nutami kawy, tytoniu, przypraw i dębu.

### Smak:

Solidny i trwały smak. Gęsty, mocny, z warstwami śliwki i dojrzałej czarnej wiśni, która równoważy lekką kwasowość dzikiej jeżyny, z dymną nutą prażonego dębu. Wielka gęstość w ustach. Doskonała struktura i kwasowość o niezwyklej długości. Dojrzewanie 18 do 24 miesięcy w beczce z francuskiego dębu.

### Potrawy:

Comber jagnięcy, gęsina pieczona

### Więcej informacji:

To wielkie wino produkowane jest tylko w wybitnych rocznikach. Do tej pory były to tylko 3 lata: 2002, 2011 oraz 2015.

**Bodegas Pisano** to jedna z najbardziej prestiżowych winnic urugwajskich. Powstała w 1914 r. a założył ją dziadek obecnych właścicieli, który przybył do Urugwaju z włoskiej Ligurii z żoną, która z kolei pochodziła z kraju Basków. Wśród urugwajskich winiarzy taki mariaż to dość powszechne zjawisko. Dziś winiarnia prowadzona jest przez trzech braci: Daniel zajmuje się sprzedażą, marketingiem i eksportem, Gustavo jest winemakerem, a Eduardo zajmuje się winnicami.

Krąży opinia, że Pisano „produkuje” raczej „męskie potomstwo”. W winnicy pracuje ośmiu synów właścicieli a opinia ta dotyczy również ich wina - wystarczy spróbować Rio de los Pajaros Tannat Merlot lub dowolne inne cuvées, by potwierdzić ich męski charakter. Produkcja roczna ok. 200 tysięcy butelek rocznie.