

Tannat RPF



KRAJ	Urugwaj
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
SZCZEP	Tannat
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Kolor bardzo intensywny, rubinowe bordo z ciemnofioletowymi smugami. Piękne aromaty bardzo dojrzałych czerwonych i czarnych owoców leśnych, przypraw, gorzkiej czekolady, palonego drewna, dymu.

Smak:

W ustach elegancka wytrawność, obfite smaki jeżyn i malin, śliwek, powideł, bardzo skoncentrowane z garbnikową nutą na finiszu.

Potrawy:

Sery twarde starzone, steki

Więcej informacji:

Nazwa RPF pochodzi od pierwszych liter zwrotu RESERVA PERSONAL DE LA FAMILIA. Wino zostało stworzone w bardzo ograniczonej ilości do wyłącznej konsumpcji rodziny. Jednak poprzez kilka butelek rozdanych w ręce przyjaciół, o jego istnieniu dowiedzieli się inni koneserzy Tannata i w ten sposób Tannat RPF pojawił się na rynkach zagranicznych. Wina RPF są dziś najbardziej ekskluzywną i prestiżową linią winnicy, odzwierciedlającą nie tylko silną urugwajską osobowość ale przede wszystkim energiczny temperament i styl braci Pisano.

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.