

Rosé R 2022

EL ROSÉ MAYÚSCULAS DE PIZZORNO

C Tomando
Nota By CATADORES

Este rosado es el nuevo integrante de la línea Mayúsculas, que se identifica por la gran letra que cada vino luce en la etiqueta. Hasta aquí sólo tenía dos tintos – Tannat Maceración Carbónica y Marselan – ahora se le une el R Rosé y es posible que pronto un blanco la complete.

Una familia en acción

Hace más de un siglo que la familia Pizzorno cultiva viñas y elabora vinos en Canelón Chico. Conoció a Carlos en los 90 cuando ya había comenzado a producir sus primeros VCP, subiendo la apuesta y asumiendo riesgos, en una época de grandes cambios para el vino uruguayo.

Supo manejarse bien y hoy la realidad lo confirma. Sus hijos Francisco y Clara ya colaboran con él y constituyen la cuarta generación que se compromete con el negocio familiar.

“Mayúsculas se creó para ofrecer al mercado vinos que funcionen de entrada, como de verano, con mucha frescura. Así que en el caso de los tintos siempre recomendamos servirlos refrescados. Obvio que para este rosado se aplica la regla de servirlo frío al igual que los blancos”, explica Francisco Pizzorno.

Un dúo original

La bodega ya elabora otros rosados basados en Merlot pero con este, Marcelo Laitano – enólogo a cargo de las vinificaciones – quiso innovar y marcar un diferencial, al elaborarlo combinando un 70% de Pinot Noir, con un 30% de Malbec. Es un dúo muy original y que a primera vista sorprende, aunque no debería extrañar porque se suma a la intensa tendencia actual, de experimentar, probar y descubrir nuevas combinaciones.

“Para elaborar rosados, la Pinot es una uva que se usa mucho aquí y en Argentina. Es una variedad tinta de piel fina que madura temprano y que se destaca por sus aromas, eso la hace ideal para esta categoría. Por otro lado la Malbec se complementa muy bien con ella, aunque no siempre la podemos usar por ser muy sensible a la humedad. Esta última vendimia fue bastante seca y nos dio la chance de aprovecharla para este rosado”, comenta Laitano.

Rosé R 2022

El mercado cuenta a partir de ahora con este vino rosado de perfil moderno y sabroso, que en boca fluye amplio. Es seco con cuerpo medio y centro de paladar sabroso. Va a resultar un buen compañero de bruschettas de jamón crudo o una quiche de verduras y queso.

Bodega: Pizzorno Family Estates
País: Uruguay
Región: Canelón Chico
Estilo: Rosado
Cepas: Pinot Noir y Malbec
Precio: \$450
Experto: Eduardo Lanza

