



PIZZORNO
1910 FAMILY ESTATES

Historia

La cuarta generación de la familia Pizzorno continúa un legado familiar de amor y respeto por la naturaleza que comenzó hace más de un siglo, sin haber perdido ni un solo elemento de aquella tradición vitivinícola. Sin embargo, Carlos Pizzorno fue incorporando modernas técnicas del cultivo de la vid y la elaboración de vinos, en procura de mantener la excelencia enológica.

Los vinos que hoy elabora Pizzorno Family Estates representan una tierra rica y próspera. Carlos Pizzorno es el líder de una familia que supo evolucionar porque creyó en esa tierra y continuó trabajando sin descanso por su gran pasión por el vino.





Nuestra misión es producir uvas de excelente calidad, para luego obtener vinos finos en partidas limitadas, resultado de un estilo de elaboración propia que combina arte y tecnología. Te invitamos a conocernos.

Profecía 09

PROFECÍA SAUVIGNON BLANC	10
PROFECÍA MERLOT ROSÉ	12
PROFECÍA TANNAT	14
PROFECÍA CABERNET SAUVIGNON	16

La fiesta sur 19

LA FIESTA SUR SAUVIGNON BLANC	20
LA FIESTA SUR MERLOT ROSÉ	22
LA FIESTA SUR TANNAT	24
LA FIESTA SUR CABERNET SAUVIGNON	26

Don Próspero 29

DON PRÓSPERO SAUVIGNON BLANC	30
DON PRÓSPERO MERLOT ROSÉ	32
DON PRÓSPERO TANNAT	34
DON PRÓSPERO CABERNET SAUVIGNON	36
DON PRÓSPERO TANNAT - MALBEC	38
DON PRÓSPERO TANNAT - MERLOT	40
DON PRÓSPERO TANNAT - CABERNET FRANC	42

Vueltoalmundo 45

VUELTALMUNDO SAUVIGNON BLANC	46
VUELTALMUNDO TANNAT MALBEC	48
VUELTALMUNDO TANNAT CABERNET FRANC	50
VUELTALMUNDO TANNAT	52

Mayúsculas 55

MAYÚSCULAS TANNAT MACERACIÓN CARBÓNICA	56
MAYÚSCULAS MARSELAN	58

Pizzorno Reserva 61

RESERVA SAUVIGNON BLANC	62
RESERVA PINOT NOIR	64
RESERVA SELECT BLEND	66
RESERVA MERLOT - TANNAT	68
RESERVA TANNAT	70

Exclusive 73

EXCLUSIVE PETIT VERDOT	74
------------------------	----

Premium 77

PRIMO	78
ARAZÁ	80

Espumosos 83

PIZZORNO BRUT NATURE CLÁSICO	84
PIZZORNO BRUT NATURE RESERVA	86
PIZZORNO BRUT NATURE ROSÉ	88

SAUVIGNON BLANC

Ficha Técnica

Variedad	100% Sauvignon Blanc.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	Don José – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de inoxidable.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	15 días a temperatura controlada.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	4 horas en prensa.
Edad de los viñedos	18 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Lyra.	Alcohol	13,0 % v/v.
Red. por hectárea	13.000 kg/há.	Azúcar residual	1,5 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	4,8 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,27.
		Guarda	2 años.

profecía



Nota de Cata:

Vista	Peil de limon.
Nariz	Frutas tropicales como pomelo o melón.
Boca	Durazno y Naranja. Final persistente.
Maridaje	Frutos del mar, pescados bancos y aperitivos.
Temp. de servicio	11 °C.



MERLOT ROSÉ

Ficha Técnica

Variedad	100% Merlot Rosé	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de inoxidable.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	14 días a temperatura controlada.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	2 horas en prensa.
Edad de los viñedos	23 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Lyra.	Alcohol	13,0 % v/v.
Red. por hectárea	13.000 kg/há.	Azúcar residual	1,3 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,8 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,34.
		Guarda	3 años.

profecía



Nota de Cata:

Vista	Rosado brillante e intenso.
Nariz	Aromas frutales y flores que recuerdan a membrillo.
Boca	Suave acidez y volumen que completan la boca.
Maridaje	Quesos, mariscos, platos fríos y livianos.
Temp. de servicio	12 °C.



TANNAT

Ficha Técnica

Variedad	100% Tannat.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	8-10 días. de 19 a 21° C
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	21 días (pre. – fa. – post)
Edad de los viñedos	23 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Lyra.	Alcohol	13,5 % v/v.
Red. por hectárea	13.000 kg/há.	Azúcar residual	1,8 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,4 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3.5.
		Guarda	4 años.



Nota de Cata:

Vista	Granate intenso con aristas violáceas.
Nariz	Frutos rojos y negros. Ciruelas, pasas de higos.
Boca	Elegante taninos maduros con final prolongado.
Maridaje	Carnes asadas o estofadas.
Temp. de servicio	17 °C.



CABERNET SAUVIGNON

Ficha Técnica

Variedad	100% Tannat.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	8-10 días. de 19 a 21° C
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	12 días (pre. – fa. – post)
Edad de los viñedos	25 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Espaldera	Alcohol	12,5 % v/v.
Red. por hectárea	7.000 kg/há.	Azúcar residual	1,7 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,6 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,65.
		Guarda	4 años.

profecía



Nota de Cata:

Vista	Color rojo intenso con aristas rubí.
Nariz	Vainilla, aceitunas negras, chocolate y especias.
Boca	Elegante balance de fruta madura.
Maridaje	Carnes asadas o estofadas.
Temp. de servicio	17 °C.





La fiesta sur

La Fiesta Sur está inspirada en el Candombe Uruguayo, nombre genérico que reciben diferentes danzas de origen africano en Uruguay, y nace de la conjunción de los más de veinte pueblos africanos que fueron traídos como esclavos a esta región del cono sur. Cada uno de éstos tenía su idioma, su forma de ser y sentir, su cultura y sus danzas.

SAUVIGNON BLANC

Ficha Técnica

Variedad	100% Sauvignon Blanc.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	Don José – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de inoxidable.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	15 días a temperatura controlada.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	4 horas en prensa.
Edad de los viñedos	18 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Lyra.	Alcohol	12,5 % v/v.
Red. por hectárea	15.000 kg/há.	Azúcar residual	1,3 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	4,5 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3.34.
		Guarda	2 años.



Nota de Cata:

Vista	Amarillo verdoso, metálico.
Nariz	Tropical, durazno, maracuyá, floral muy presente.
Boca	Buena acidez, fresco, frutal, envolvente y muy persistente.stente.
Maridaje	Mariscos, pescado fresco, tabla de quesos.
Temp. de servicio	11 °C.



MERLOT ROSÉ

Ficha Técnica

Variedad	100% Merlot	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de inoxidable.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	14 días a temperatura controlada.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	4 horas en prensa.
Edad de los viñedos	25 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Espaldera media.	Alcohol	12,5 % v/v.
Red. por hectárea	7.000 kg/há.	Azúcar residual	1,3 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	4 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,40.
		Guarda	12 meses.



Nota de Cata:

Vista	Pétalo de rosa, salmón.
Nariz	Membrillo, frutilla, con sutil final.
Boca	Agradable, intenso, con volumen untuoso y persistente final.
Maridaje	Ensaladas de arroz, aperitivos y pastas con salsas suaves.
Temp. de servicio	12 a 14 °C.



TANNAT

Ficha Técnica

Variedad	100% Tannat.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	8-10 días. de 19 a 21° C
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	21 días (pre. – fa. – post)
Edad de los viñedos	23 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Lyra.	Alcohol	13,5 % v/v.
Red. por hectárea	13.000 kg/há.	Azúcar residual	1,9 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,5 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3.47.
		Guarda	2 años.



Nota de Cata:

Vista	Rubí intenso.
Nariz	Aromática, fruta roja y cassis.
Boca	Buena estructura, con taninos redondos, fruta negra y roja, típica del Tannat.
Maridaje	Carnes rojas, pasta acompañadas con salsas condimentadas.
Temp. de servicio	17 °C.



CABERNET SAUVIGNON

Ficha Técnica

Variedad	100% Tannat.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	8 a 10 días a temperatura controlada.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	12 días (pre – f.a).
Edad de los viñedos	25 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Espaldera	Alcohol	13 % v/v.
Red. por hectárea	10.000 kg/há.	Azúcar residual	1,5 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,4 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,64.
		Guarda	2 años.



Nota de Cata:

Vista	Rojo ciruela brillante.
Nariz	Intensa, pimienta y frutos rojos con presencia de frambuesa.
Boca	Buena acidez, entrada agradable, largo final aromático de gran fineza.
Maridaje	Pastas, carnes y quesos.
Temp. de servicio	17 °C.



SAUVIGNON BLANC

Ficha Técnica

Variedad	100% Sauvignon Blanc.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	Don José – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de inoxidable.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	15 días a temperatura controlada.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	4 horas en prensa.
Edad de los viñedos	18 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Lyra.	Alcohol	13,0 % v/v.
Red. por hectárea	13.000 kg/há.	Azúcar residual	1,5 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	4,8 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,27.
		Guarda	2 años.



DON PRÓSPERO

Nota de Cata:

Vista	Peil de limon.
Nariz	Frutas tropicales como pomelo o melón.
Boca	Durazno y Naranja. Final persistente.
Maridaje	Frutos del mar, pescados bancos y aperitivos.
Temp. de servicio	11 °C.



MERLOT ROSÉ

Ficha Técnica

Variedad	100% Merlot	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de inoxidable.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	14 días a temperatura controlada.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	2 horas en prensa.
Edad de los viñedos	25 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Espaldera media.	Alcohol	13,0 % v/v.
Red. por hectárea	7.000 kg/há.	Azúcar residual	1,3 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,8 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,34.
		Guarda	2 años.



DON PRÓSPERO

Nota de Cata:

Vista	Color rosa brillante.
Nariz	Aromas frutales y florales que recuerdan a membrillo y rosas.
Boca	Suave acidez y volumen que completan la boca. Final largo y agradable.
Maridaje	Ideal para acompañar quesos, mariscos, platos fríos y livianos.
Temp. de servicio	12 a 14 °C.



TANNAT

Ficha Técnica

Variedad	100% Tannat.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	8-10 días. de 19 a 21° C
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	21 días (pre. – fa. – post)
Edad de los viñedos	23 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Lyra.	Alcohol	13,5 % v/v.
Red. por hectárea	13.000 kg/há.	Azúcar residual	1,8 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,4 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,5.
		Guarda	4 años.



DON PRÓSPERO

Nota de Cata:

Vista	Granate intenso con aristas violáceas.
Nariz	Frutos rojos y negros. Ciruelas, pasas de higos.
Boca	Elegante taninos maduros con final prolongado.
Maridaje	Carnes rojas asadas, estofadas o grilladas. También pastas rellenas con salsas condimentadas.
Temp. de servicio	18 °C.



CABERNET SAUVIGNON

Ficha Técnica

Variedad	100% Tannat.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	8-10 días entre 19 a 21 °C.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	12 días (pre – f.a).
Edad de los viñedos	25 años.	Crianza	6 meses en roble francés.
Sist. de conducción	Espaldera	Alcohol	12,5 % v/v.
Red. por hectárea	7.000 kg/há.	Azúcar residual	1,7 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,3 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,65.
		Guarda	6 años.



DON PRÓSPERO

Nota de Cata:

Vista	Color rojo intenso con aristas rubí.
Nariz	Vainilla, aceitunas negras, chocolate y especias.
Boca	Elegante balance entre fruta y madera.
Maridaje	Carnes asadas o estofadas.
Temp. de servicio	17 °C.



TANNAT MALBEC

Ficha Técnica

Variedad	50% Malbec – 50% Tannat.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto (por separado).
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	8 días.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	12 días – 15 días (pre – f.a.).
Edad de los viñedos	20 años / 25 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Espaldera – Lyra.	Alcohol	13,0 % v/v.
Red. por hectárea	10.000 kg/há – 12.000 kg/há.	Azúcar residual	1,8 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,4 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,60.
		Guarda	5 años.



DON PRÓSPERO

Nota de Cata:

Vista	Color cereza madura.
Nariz	Frambuesa, granada y ciruela.
Boca	Amable, equilibrado, presencia de taninos maduros.
Maridaje	Carnes asadas o estofadas.



TANNAT MERLOT

Ficha Técnica

Variedad	60% Merlot – 40% Tannat.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto (por separado).
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	8 días.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	12 días – 15 días (pre – f.a.).
Edad de los viñedos	20 años / 25 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Espaldera – Lyra.	Alcohol	13,0 % v/v.
Red. por hectárea	10.000 kg/há – 12.000 kg/há.	Azúcar residual	1,8 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,4 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,60.
		Guarda	5 años.



DON PRÓSPERO

Nota de Cata:

Vista	Color cereza madura.
Nariz	Frambuesa, granada y ciruela.
Boca	Amable, equilibrado, presencia de taninos maduros.
Maridaje	Carnes rojas, carne de cerdo, salsas cremosas.
Temp. de servicio	17 °C.



TANNAT CABERNET FRANC

Ficha Técnica

Variedad	50% Tannat – 50% Cabernet Franc.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto (por separado).
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	10 días – 12 días.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	12 días – 15 días (pre – f.a.).
Edad de los viñedos	20 años / 25 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Lyra – Espaldera.	Alcohol	13,0 % v/v.
Red. por hectárea	10.000 kg/ha – 8.000 kg/ha.	Azúcar residual	1,5 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	4,8 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,5°.
		Guarda	5 años.



Nota de Cata:

Vista	Color cereza madura, ribete violáceo.
Nariz	Frambuesa, cereza madura y ciruela.
Boca	Amable, equilibrado, estructura que colma la boca, final prologando.
Maridaje	Carnes rojas, pastas, lentejas o guisados.
Temp. de servicio	17 °C.



A large, intricate, light-colored vine graphic with swirling leaves and tendrils, extending across the top and left side of the page. It is set against a dark, textured background.

VueltAlmundo

VueltAlmundo es un proyecto llevado a cabo por dos generaciones a cargo de la bodega. Juntos procuran expresar en una botella de vino lo que viven como familia de vitivinícolas donde la tradición y experiencia de la tercera generación se combinan con la energía, sueños y ambiciones de los mas jóvenes de la familia. Los vinos justamente surgen de la combinación de uvas de los viñedos mas antiguos, cultivados en torno a la bodega, y los más nuevos ubicados sobre una colina a 2 km de los anteriores.

SAUVIGNON BLANC

Ficha Técnica

Variedad	100% Sauvignon Blanc.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	Don José – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de inoxidable.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	15 días a temperatura controlada.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	4 horas en prensa.
Edad de los viñedos	18 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Lyra.	Alcohol	13,0 % v/v.
Red. por hectárea	13.000 kg/há.	Azúcar residual	1,5 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	4,8 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,27.
		Guarda	2 años.



Nota de Cata:

Vista	Peil de limon.
Nariz	Frutas tropicales como pomelo o melón.
Boca	Durazno y Naranja. Final persistente.
Maridaje	Frutos del mar, pescados bancos y aperitivos.
Temp. de servicio	11 °C.



TANNAT MALBEC

Ficha Técnica

Variedad	50% Malbec – 50% Tannat.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto (por separado).
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	10 días / 12 días.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	12 días «Pre – F.A. – Post» 15 días
Edad de los viñedos	20 años / 25 años.	Crianza	Solo el Malbec: 6 meses de barrica francesa
Sist. de conducción	Espaldera – Lyra.	Alcohol	13,0 % v/v.
Red. por hectárea	10.000 kg/há – 12.000 kg/há.	Azúcar residual	1,7 gr/L
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,3 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,65.
		Guarda	5 años.



Nota de Cata:

Vista	Color rubí intenso – ribete violáceo.
Nariz	Notas ahumadas que revelan barrica y acentos de frambuesa y frutos rojos.
Boca	Equilibrado, cuerpo voluminoso y reitera frutos rojos.
Maridaje	Carnes rojas, peces grasos o tablas de fiambres.
Temp. de servicio	18 °C.



TANNAT CABERNET FRANC

Ficha Técnica

Variedad	50% Tannat – 50% Cabernet Franc.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto (por separado).
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	10 días – 12 días.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	12 días « Pre – F.A. – Post » 15 días
Edad de los viñedos	20 años / 25 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Lyra – Espaldera.	Alcohol	13,0 % v/v.
Red. por hectárea	10.000 kg/ha – 8.000 kg/ha.	Azúcar residual	1,8 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,5 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,5°.
		Guarda	5 años.



Nota de Cata:

Vista	Color cereza madura, ribete violáceo.
Nariz	Frambuesa, cereza madura y ciruela.
Boca	Amable, equilibrado, estructura que colma la boca, final prologando.
Maridaje	Carnes rojas, pastas, lentejas o guisados.
Temp. de servicio	18 °C.



TANNAT

Ficha Técnica

Variedad	100% Tannat.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	8-10 días. de 19 a 21° C
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	21 días (pre. – fa. – post)
Edad de los viñedos	23 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Lyra.	Alcohol	13,5 % v/v.
Red. por hectárea	13.000 kg/há.	Azúcar residual	1,8 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,4 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,5.
		Guarda	4 años.



Nota de Cata:

Vista	Granate intenso con aristas violáceas.
Nariz	Frutos rojos y negros. Ciruelas, pasas de higos.
Boca	Elegante taninos maduros con final prolongado.
Maridaje	Carnes rojas asadas, estofadas o grilladas. También pastas rellenas con salsas condimentadas.
Temp. de servicio	18 °C.



TANNAT

Ficha Técnica

Variedad	100% Tannat.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco – Canelón Chico.	Vinificación	Maceración Carbónica en tanque de concreto.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	20 días (8 c/racimos + 12 post prensa).
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	Ver info adicional *
Edad de los viñedos	23 años.	Crianza	No tiene pasaje por madera.
Sist. de conducción	Lyra.	Alcohol	13,5 % v/v.
Red. por hectárea	12.000 kg/há.	Azúcar residual	1,8 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,8 gr/L H ₂ SO ₄
		pH	3-4
		Guarda	2 años.

Mayúsculas

Nota de Cata:

Vista	Color rubí claro con reflejos violáceos e intensidad media.
Nariz	Frutos rojos como frambuesa o cereza y nota a banana.
Boca	Equilibrado, suave. Acidez balanceada. Baja presencia de taninos.
Maridaje	Pastas, masas y carnes blancas.
Temp. de servicio	12 °C.



MARSELÁN

Ficha Técnica

Variedad	100% Marselan.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	10 días a temperatura controlada.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	36 horas en frío.
Edad de los viñedos	7 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Espaldera.	Alcohol	13,5 % v/v.
Red. por hectárea	12.000 kg/há.	Azúcar residual	1,3 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,4 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,52.
		Guarda	3 años.

Mayúsculas

Nota de Cata:

Vista	Color rojo profundo
Nariz	Notas minerales, menta y eucaliptus
Boca	Equilibrado, suave. Intenso mitad de boca. Final prolongado. Nota mirales y especiadas
Maridaje	Pastas, masas y carnes blancas
Temp. de servicio	15 °C.



SAUVIGNON BLANC

Ficha Técnica

Variedad	100% Sauvignon Blanc.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	Don José – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de inoxidable.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	30% en Barrica / 70% en Inox.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	4 horas en prensa.
Edad de los viñedos	18 años.	Crianza	5 meses en barrica de roble francés de primer uso.
Sist. de conducción	Lyra.	Alcohol	13,0 % v/v.
Red. por hectárea	8.000 kg/há.	Azúcar residual	1,5 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	5,1 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,22.
		Guarda	2 años.



Vino elaborado a partir de uvas en perfecto estado de madurez, provenientes de parcelas seleccionadas con podas en verde. Al momento de la cosecha solo los racimos de máxima calidad van a ser utilizados para formar parte de este reserva. Al ingresar a bodega, la cosecha pasa por un riguroso proceso de selección.

Un 30% del jugo es fermentado en barricas de roble francés nuevo, con una posterior crianza de 5 meses sobre las lias, mientras que el 70% restante en tanques de acero inoxidable.

Nota de Cata:

Vista	Amarillo limón con reflejos verdosos.
Nariz	Delicados aromas cítricos y herbáceos.
Boca	Fresco, frutos cítricos con el equilibrio de la barrica.
Maridaje	Pescados, sushi y queso de cabra.
Temp. de servicio	11 °C.



PINOT NOIR

Ficha Técnica

Variedad	100% Pinot Noir.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	Los Nogales – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	10 días.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	12 días (pre – f.a.).
Edad de los viñedos	12 años.	Crianza	12 meses en barrica americana.
Sist. de conducción	Espaldera.	Alcohol	13,0 % v/v.
Red. por hectárea	4.000 kg/há.	Azúcar residual	1,7 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,4 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,65.
		Guarda	6 años.



100% Pinot Noir proveniente del viñedo Los Nogales. Realizamos una intensa reducción de kilos por hectárea hasta obtener aproximadamente 1kg por planta.

La selección de racimos es esencial al momento de cosechar y de ingreso a bodega para lograr este reserva el cual realiza una crianza de 6 meses en roble francés.

Nota de Cata:

Vista	Cereza brillante con matices de rojo, intensidad media.
Nariz	Especiado con notas minerales.
Boca	Taninos amables, en agradable equilibrio con acidez y alcohol.
Maridaje	Carnes blancas, pates, quesos suaves.
Temp. de servicio	17 °C.



SELECT BLEND

Ficha Técnica

Variedad	60% Tannat – 30% Cabernet Sauvignon- 10% Malbec.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco – Los Nogales – Los Nogales.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	12 días.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	20 días (pre – F.A. – post).
Edad de los viñedos	25 / 25 / 12 años.	Crianza	18 meses en barrica americana / francesa.
Sist. de conducción	Lyra – Espaldera – Espaldera.	Alcohol	13,5 % v/v.
Red. por hectárea	8.000 kg/ha – 6.000 Kg/ha – 7.000 kg/ha.	Azúcar residual	1,5 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,4 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,68.
		Guarda	8 años.



Vinificación tradicional de cada variedad por separado en búsqueda de la máxima expresión de cada variedad. Crianza de 12 meses en barricas. Tannat en roble americano mientras que el Malbec y Cabernet Sauvignon lo hacen en roble francés.

Se realiza el corte final y en su conjunto realizan una crianza de 6 meses en roble francés.

Nota de Cata:

Vista	Violáceo de intensidad elevada con aristas brillantes.
Nariz	Frutos negros, especias y cedro.
Boca	Taninos dulces y redondos. Final prologando y elegante.
Maridaje	Piezas de caza, carnes rojas y pastas.
Temp. de servicio	18 °C.



MERLOT TANNAT

Ficha Técnica

Variedad	60% Merlot – 40% Tannat.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto (por separado).
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	8 días.
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	15 días.
Edad de los viñedos	20 años / 25 años.	Crianza	No aplica.
Sist. de conducción	Espaldera – Lyra.	Alcohol	13,0 % v/v.
Red. por hectárea	10.000 kg/há – 12.000 kg/há.	Azúcar residual	1,8 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,4 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,60.
		Guarda	4 años.



Corte 60% Merlot – 40% Tannat.

Elaboración de cada variedad por separado, respetando la maduración enológica de cada una de ellas. Maceración en frío durante 48 a 72 hs para una primera extracción de aromas, taninos y compuestos de color.

Fermentación a temperatura controlada por debajo de 20 °C, con levaduras seleccionadas.

Nota de Cata:

Vista	Color rubí intenso – ribete violáceo.
Nariz	Frutos rojos en combinación con delicados aromas a higos y ciruelas pasas.
Boca	Marcado volumen con presencia de taninos maduros. Presencia de frutos rojos.
Maridaje	Carnes rojas, piezas de caza. Pastas con salsas condimentadas.
Temp. de servicio	18 °C.



TANNAT

Ficha Técnica

Variedad	100% Tannat.	Enólogo	Enól. Marcelo Laitano.
Viñedos	San Francisco – Canelón Chico.	Vinificación	Clásica en tanques de concreto.
Clima	Templado con influencia oceánica. Temperatura media anual 17° C.	Fermentación	8-10 días. de 19 a 21 °C
Suelo	Limo arcilloso de fertilidad y profundidad media, con subsuelo rico en carbonato de calcio. Loma media de exposición noreste.	Maceración	21 días (pre. – fa. – post)
Edad de los viñedos	23 años.	Crianza	12 meses en barrica americana.
Sist. de conducción	Lyra.	Alcohol	13,5 % v/v.
Red. por hectárea	7.000 kg/há.	Azúcar residual	1,6 gr/L.
Recolección	Cosecha manual en cajas de 18Kg.	Acidez Total	3,2 gr/L H ₂ SO ₄ .
		pH	3,66.
		Guarda	9 años.



Tannat, variedad emblema de Uruguay que nos representa internacionalmente con una perfecta adaptación al clima y al suelo de nuestra región: Canelón Chico, Canelones (Sur de Uruguay).

La uva Tannat tiene excelente propiedades en beneficio de la salud gracias a su alta concentración de polifenoles. (2,5 veces más que Carbenet Sauvignon)

Nota de Cata:

Vista	Violáceo de intensidad elevada.
Nariz	Frutos del bosque, tabacos o habanos y especias.
Boca	Taninos maduros, volumen, equilibrado y persistente.
Maridaje	Carnes asadas o estofadas y quesos intensos.
Temp. de servicio	18 °C.



A decorative, light blue vine pattern with intricate scrollwork and leaf-like shapes, set against a solid dark blue background. The pattern flows from the left side of the image towards the center.

Exclusive

La fermentación a barril cerrado es una técnica tradicional y muy antigua. Para este vino no se controla la temperatura ni se hacen agregados de enzimas o levaduras, la fermentación sucede gracias a las levaduras que la uva posee en su cáscara (levaduras indígenas).

PETIT VERDOT

Ficha Técnica

Las uvas se cosechan con una madurez óptima y al llegar a la bodega realizamos un despalillado manual para poder obtener los granos enteros los que colocaremos dentro de barricas de roble francés donde la fermentación va a tener lugar.

Cuando la fermentación alcohólica termina, se dejan las cáscaras en contacto con el vino durante 30 días más. Buscamos que la fermentación maloláctica suceda para lograr una redondez final.

Para poder realizar el prensado de los orujos tenemos que desarmar la barrica y manualmente ponerlos en una prensa manual donde realizaremos un leve prensado.

De dos barricas de fermentación obtenemos solamente una para la crianza que será de un año como mínimo.



Nota de Cata:

Se presenta en copa con un color rubí vivo, brillo elevado e intensidad media.

En nariz tiene intensas notas que recuerdan a especias como el cardamomo y la pimienta verde junto con aromas a cassis, malta y un fondo ahumado con chocolate negro.

En boca se presenta con un ataque leve, un cuerpo presente y una astringencia media. Posee una intensidad media en boca y un final amable y largo.

Ideal para combinar con risotto o carnes de cerdo agridulces y papas asadas.





Premium

PRIMO

Este blend elaborado a partir de la selección de nuestras mejores parcelas en las mejores añadas es el primer vino Premium, creado como homenaje a los 100 años de la fundación de nuestro establecimiento.

Ficha Técnica

Fruto de la excelente cosecha 2015 de las variedades Tannat, Merlot, Malbec y Petit Verdot, con una rigurosa selección de racimos cosechados a mano, y que al ingreso a la bodega son sometidos a una segunda selección grano a grano.

Vinificación tradicional de cada variedad obteniendo el máximo potencial de cada una de ellas con posterior crianza de 24 meses en roble francés de primer uso del bosque de Alliers. La degustación periódica y cuidadosa de cada barrica es determinante para decidir el assamblage final, que luego es sometido a una nueva crianza en roble francés por 8 meses, logrando integrar todas sus mejores cualidades y resaltar la complejidad del corte final , además de la pasión y experiencia de la familia.

Fecha de embotellado: Mayo del 2018 (sin previa filtración ni estabilización).
El potencial de guarda recomendado es 9 años.



Nota de Cata:

Color púrpura oscuro con aristas brillantes.

Gran expresión e impactante potencial aromático. Se muestra complejo y estructurado, con una gran concentración de taninos dulces y maduros, muy buen cuerpo, de prolongado y elegante final.

La complejidad de nariz se repite en la boca sobresaliendo las frutas rojas muy maduras, acompañada de una sutil nota de tabaco y de especias.



ARAZÁ ICE WINE

Arazá Ice Wine es un vino dulce especial elaborado con uvas congeladas.

Ficha Técnica

COMPOSICIÓN VARIETAL:

100% Sauvignon Blanc

VINIFICACIÓN:

Congelado de las uvas hasta alcanzar temperaturas inferiores a los -8°C . Posterior prensado y obtención del mosto de características únicas con sabor concentrado, alto contenido de azúcar, intenso color y aromas a frutas maduras como durazno y mango.

CRIANZA:

12 meses en bodega de roble francés.



Nota de Cata:

Maridaje:

Es un vino ideal para acompañar postres, tartas de chocolate y frutos rojos.

Temperatura de Servicio:

$6^{\circ}\text{C} - 8^{\circ}\text{C}$.





Espumosos

PIZZORNO BRUT NATURE CLÁSICO

Ficha Técnica

El vino base fue seleccionado por medio de un corte de Chardonnay y un pequeño porcentaje de Sauvignon Blanc elaborado en el mes de febrero.

En mayo procedemos a realizar la segunda fermentación con levaduras seleccionadas en botella, fermentado por el método tradicional, permaneciendo por lo menos durante siete meses sobre las borras.

Allí, a partir del momento en que la botella y su contenido reposan se procede al remuage, es decir, se mueve alternativamente cada una un octavo de circunferencia sobre su eje longitudinal en posición invertida a 45° diariamente. Con esto se logra que el depósito de borra de la segunda fermentación se desprege del fondo de la botella y se deposite en el pico de la misma.

En noviembre realizamos el proceso final de degollado degorgement.

Cada variedad aporta características diferentes, el Chardonnay otorga su aroma y su cuerpo y el Sauvignon Blanc su fruta y complejidad.



Nota de Cata:

Su aroma es un equilibrio entre fruta y levadura debido a que es un espumoso del año y su contacto con las borras fue de siete meses; en boca se presenta con buena acidez y estructura y repite el equilibrio entre fruta y levadura con un final largo y agradable.

Su perlado es fino, elegante y persistente.



PIZZORNO BRUT NATURE RESERVA

Ficha Técnica

Este espumoso natural se elabora por el método Champenoise con uvas propias producidas en nuestro viñedo de Canelón Chico.

El vino es elaborado a partir de dos variedades Chardonnay y Pinot Noir que son cosechadas manualmente en su justo punto de maduración, realizando una selección de los mejores racimos.

El jugo se obtiene por prensado directo, se fermenta a una temperatura controlada de 11 a 13 °C con levaduras seleccionadas, de forma de obtener un vino base de alta calidad, con la fruta y frescura del Chardonnay y la estructura y volumen del Pinot Noir.

En mayo procedemos a realizar la segunda fermentación en botella, utilizamos un pie de cuba con levaduras seleccionadas para la toma de espuma; lo depositamos en nuestra cava durante el proceso de fermentación y crianza sobre las lías.

Luego de 24 meses de reposo, finalmente procedemos al *remuage* y posterior *degorgement* sin agregado de licor de expedición, obteniendo de esta manera un Brut Nature, armonioso, elegante, complejo y muy persistente.

Elaboración: 1.500 botellas.



Nota de Cata:

Color dorado, burbuja fina, elegante y persistente. Nariz compleja, armónica y delicada. Aromas frescos a manzana, ahumado y variedad floral. En boca es muy agradable y fresco con importante volumen y paso envolvente. Elegante y persistente (una delicia de champagne).



PIZZORNO BRUT NATURE ROSÉ

Ficha Técnica

Este espumoso natural se elabora por el método Champenoise con uvas propias producidas en nuestro viñedo de Canelón Chico.

El vino es elaborado a partir de dos variedades Chardonnay y Pinot Noir que son cosechadas manualmente en su justo punto de maduración, realizando una selección de los mejores racimos.

El jugo se obtiene por prensado directo, se fermenta a una temperatura controlada de 11 a 13 °C con levaduras seleccionadas, de forma de obtener un vino base de alta calidad, con la fruta y frescura del Chardonnay y la estructura y volumen del Pinot Noir.

En mayo procedemos a realizar la segunda fermentación en botella, utilizamos un pie de cuba con levaduras seleccionadas para la toma de espuma; lo depositamos en nuestra cava durante el proceso de fermentación y crianza sobre las lías.

Luego de 24 meses de reposo, finalmente procedemos al *remuage* y posterior *degorgement* sin agregado de licor de expedición, obteniendo de esta manera un Brut Nature, armonioso, elegante, complejo y muy persistente.

Elaboración: 1.500 botellas.



Nota de Cata:

Color dorado, burbuja fina, elegante y persistente. Nariz compleja, armónica y delicada. Aromas frescos a manzana, ahumado y variedad floral. En boca es muy agradable y fresco con importante volumen y paso envolvente. Elegante y persistente (una delicia de champagne).





