

DRINKS.

Pisco Portón Hacienda la Caravedo Mosto Verde Torontel 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703479
Alcool	43%
Contenu	70cl
Pays	Pérou
Région	Ica
Embouteilleur	Destilería La Caravedo, Pisco Portón
Marque	Pisco Portón
Type	Pisco
L'âge	9 mois
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Pisco Sour, Pisco Punch, Capitán, Zamboni...
Dégustation	Floral et fruité avec des pétales de rose, des magnolias et des pêches.
Désignation commerciale	Eau-de-vie de fruit
Détails	distillé à partir de moût de raisin Torontel non entièrement fermenté
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

2010 Le Texan William Kallop a lancé sa propre entreprise de Pisco au Pérou, après avoir gagné une

petite fortune. Ceci dit, il ne voulait pas jouer lui-même le rôle principal: il l'a laissé au maître-distillateur Johnny Schuler, qui a donné à toute l'entreprise un visage célèbre. Johnny Schuler est un expert en Pisco, qui défend la tradition du spiritueux national péruvien par tous les moyens et promeut l'eau-de-vie spéciale sur un plan international. Il a écrit des livres à propos du Pisco et a animé des émissions de télévision sur le sujet. Le fait qu'il soit responsable de la production du Pisco Portón devrait convaincre de nombreuses personnes. Kallop et Schuler ont acquis l'Hacienda La Caravedo au nord d'Ica, dont les vignobles sont alimentés par le Río Ica - cette rivière trouve son origine dans les Andes et permet la présence de zones agricoles vertes au milieu de la bande côtière désertique du Pérou. Les bâtiments pour la distillation de l'Hacienda ont été construits en 1684, ce qui en fait la plus ancienne distillerie du Pérou. Le nom "Portón" vient de la porte d'entrée caractéristique de l'Hacienda La Caravedo, qui orne les bouteilles. Peu de temps après, le duo entrepreneurial a construit une distillerie plus grande et moderne à proximité immédiate, afin d'augmenter le volume des exportations. Ce Pisco Portón Mosto Verde est fabriqué à partir des raisins Torontel de leur propre hacienda. Le terme Mosto Verde est utilisé pour désigner les Piscos dont le moût ne fermente pas complètement avant la distillation. Par conséquent, il y a du sucre résiduel dans le moût, qui n'a pas été transformé en alcool, ce qui donne des arômes plus intenses. Après une période de repos de neuf mois, le distillat de raisin est filtré à froid et mis en bouteille. Le Pisco Portón Mosto Verde, de la variété de raisin Torontel, se caractérise par une banderole colorée autour du col de la bouteille.