

DRINKS.

Barsol Mosto Verde Quebranta Pisco 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	711177
Alcool	41.8%
Contenu	70cl
Pays	Pérou
Région	Ica
Embouteilleur	Pueblo Nuevo, Caserio de Yahasi, Ica, Perú, Carretera de Ingreso a Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Pérou
Marque	Barsol
Type	Pisco
L'usage	dans les boissons mélangées
Dégustation	Au nez, arômes d'herbes avec des notes d'agrumes et de pêche ainsi que des arômes de chocolat et de cacao. En bouche, arômes de pommes vertes fraîches, de pâtisseries, de chocolat noir et de noix. La finale est légère et douce.
Désignation commerciale	Eau-de-vie de fruit
Détails	à base de vin partiellement fermenté et de raisin Quebranta



Description

Le Barsol Pisco est produit dans la Bodega San Isidro, l'une des plus anciennes distilleries du Pérou, en activité depuis plus de 100 ans. Seuls les raisins issus de sa propre culture entrent en ligne de compte

pour la production de ces eaux-de-vie péruviennes traditionnelles. L'équipe Barsol distille par petits lots dans des alambics en cuivre et stocke ensuite le Pisco pendant au moins trois mois dans des cuves en acier. Le "Mosto Verfeinert Quebranta" est basé sur du vin partiellement fermenté et à 100 % sur le cépage indigène Quebranta, qui se caractérise par sa teneur élevée en sucre et un goût propre plutôt discret.