DRINKS.

Barsol Pisco Acholado 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	PBSA0700
Alcool	41.3%
Contenu	70cl
Pays	Pérou
Région	Ica
Embouteilleur	Pueblo Nuevo, Caserio de Yahasi, Ica, Perú, Carretera de Ingreso a Pueblo Nuevo, Pueblo Nuevo, Peru
Marque	Barsol
Type	Pisco
L'usage	pur ou comme ingrédient pour des boissons et des cocktails comme Pisco Sour et Chilcano de Pisco
Dégustation	avec des arômes de raisins, de figues, de noix et de roses.
Désignation commerciale	Eau-de-vie de fruit
Détails	Fabriqué à partir des cépages Quebranta, Italia et Torontel.
Honneurs	Concours Mondial de Bruxelles 2009: OrSan Francisco World Spirits Competition 2007: OrSan Francisco World Spirits Competition 2006: ArgentConcurso Nacional del Pisco 2005: Argent
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.

1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Le Barsol Pisco Acholado est produit dans la Bodega San Isidro, l'une des plus anciennes distilleries du Pérou. Il est appelé "Acholado" (= assemblage) parce qu'il est composé de différents cépages. Dans ce cas, il s’agit des cépages Quebranta, Italia et Torontel. Au total, huit cépages sont autorisés pour la production de Pisco, mais Perola, la société mère de Barsol, n'en utilise que trois. Contrairement à un Pisco Puro, l'Acholada est plus complexe et permet de nombreuses utilisations différentes.