

DRINKS.

Pisco Ocucaje Quebranta Huaco Negro 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	POQHN750
Alcool	42.5%
Contenu	75cl
Pays	Pérou
Région	Ica
Embouteilleur	Ocucaje, Pasaje Julio Vega Solis, Lote 7, Chorrillos, Lima, Perú
Marque	Ocucaje
Type	Pisco
L'usage	pur ou comme ingrédient pour des boissons et des cocktails, par ex. Pisco Sour
Dégustation	Avec des arômes fruités, sucrés-crémieux et des notes florales.
Désignation commerciale	Eau-de-vie de fruit
Détails	Fabriqué à partir du cépage Quebranta
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



Description

Ocucaje est situé au sud de Pisco, au milieu du désert péruvien, qui s'étend entre l'océan Pacifique et la cordillère des Andes. Ancien pays océanique, le pays possède l'une des plus fortes concentrations de fossiles marins. Une rivière, qui a aujourd'hui disparu, a également laissé ses nutriments derrière elle

tout au long de l'histoire, c'est pourquoi Ocucaje est une région de culture étonnamment fertile - une oasis vivante entourée de sable et de rochers. L'entreprise familiale Viña Ocucaje S.A. est basée ici depuis plus de 110 ans et produit des vins et des Piscos. Depuis 1947, l'entreprise est aux mains de la famille Rubini. Le Pisco, un distillat à base de moût de raisin, est considéré comme la boisson nationale alcoolisée du Pérou et du Chili. Le Pisco Ocucaje Quebranta est un Pisco pur, dont le goût est basé sur les fruits jaunes et les "cherimoya" - des fruits d'arbres subtropicaux avec une chair sucrée et crémeuse, tout à fait très savoureuse. Des notes florales peuvent également être ressenties. Le Pisco est présenté dans une bouteille décorative, sur le modèle d'une figurine antique en terre cuite ("Huaco"). Ces figures ont été trouvées en 1939 dans une tombe près de l'Hacienda Ocucaje.