

DRINKS.

Pisco Demonio de los Andes Acholado 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703927
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Pérou
Région	Ica
Embouteilleur	Viña Tacama, Camino Real S/N, La Tinguina, Ica 11000, Peru
Marque	Demonio de Los Andes
Type	Pisco
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails, par ex. Pisco Sour
Dégustation	Avec des notes de sucre de canne, de poire mûre, de tabac et de banane plantain.
Désignation commerciale	Eau-de-vie de fruit
Détails	Assemblage des cépages Quebranta, Albilla, Torontel, Moscatel et Italia
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011



Description

La Viña Tacama d'Ica, située au pied des Andes, est la plus ancienne cave d'Amérique du Sud, construite par les conquérants espagnols en 1540, et se targue d'être l'une des plus anciennes du monde. La zone

terrestre, où les plants de coca prédominaient autrefois, a été de plus en plus recouverte de vignes provenant des îles Canaries. À la fin du XVIII^e siècle, l'intérêt s'est finalement porté vers le pisco, qui était le résultat de la distillation du vin. Aujourd'hui, la zone de culture de Tacama couvre 250 hectares. Le Pisco Demonio de los Andes est disponible en plusieurs versions. La marque commémore l'un des conquistadors les plus cruels, Francisco de Carabantes, qui était considéré comme le "Démon des Andes".

Le Pisco Acholado est un assemblage des cépages Quebranta, Albilla, Torontel, Moscatel et Italia. Le spiritueux développe des arômes de canne à sucre, de poire mûre, de tabac et de banane plantain.