

DRINKS.

Pisco Ocucaje Acholado 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	POQA0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
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, comme par ex. "Pisco-Sour", "Piscola" ou "Pisco Punch"
Dégustation	Arômes de fruits blancs, d'agrumes et de fruits tropicaux.
Désignation commerciale	Eau-de-vie de fruit
Détails	fabriqué à partir des variétés de raisins Italia et Quebranta
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



Description

Ocucaje se trouve au sud de Pisco, au milieu du désert péruvien qui s'étend entre l'océan Pacifique et la Cordillère des Andes. Le terrain, qui émergeait autrefois de l'océan, présente l'une des plus fortes concentrations de fossiles marins. Un fleuve aujourd'hui disparu a en outre laissé ses nutriments au cours de l'histoire de la terre, ce qui fait d'Ocucaje une région de culture étonnamment fertile - une oasis animée, entourée de sable et d'éboulis. L'entreprise familiale Viña Ocucaje S.A. est installée ici depuis plus de 110 ans et produit des vins et des piscos. Le pisco, un distillat de moût de raisin, est considéré comme la boisson alcoolisée nationale au Pérou et au Chili - les deux pays sont depuis toujours en conflit acharné pour les droits exclusifs de production. Depuis 1947, l'entreprise est entre les mains de la famille Rubini. Bien que de nombreuses modernisations aient été entreprises jusqu'à présent, Ocucaje a délibérément conservé certaines méthodes de production artisanales traditionnelles. Deux alambics datant de 1920 sont notamment encore en service. Le "Ocucaje Pisco Acholado" est un mélange des deux cépages Italia et Quebranta.