DRINKS.

Pisco Ocucaje Quebranta Huaco Color 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	POQHC750
Alcool	42.5%
Contenu	75cl
Pays	Pérou
Région	Ica
Embouteilleur	Ocucaje, Pasaje Julio Vega Solis, Lote 7, Chorrillos, Lima, Perú
Marque	Ocucaje
Type	Pisco pur
L'usage	pur ou comme ingrédient pour des boissons et des cocktails, par ex. Pisco-Sour
Dégustation	Avec des arômes fruités, sucrés-crémeux 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

Ocucucaje est située au sud de Pisco, au milieu du désert péruvien, qui s'étend entre l'océan Pacifique et la cordillère des Andes. Autrefois un pays océanique, il regorge de l'une des concentrations les plus élevées de fossiles marins. Une rivière, qui a aujourd'hui disparu, a également laissé ses nutriments

derrière elle au cours de l'histoire, c'est pourquoi Ocucaje est une région de culture étonnamment fertile - une oasis vivante entourée de sable et de blocs rocheux. L'entreprise familiale Viña Ocucaje S.A. y est basée 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 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" (chérimoles) - des fruits subtropicaux avec une pulpe sucrée et crémeuse, généralement très savoureuse. Des notes florales peuvent également être identifiées. Le Pisco est présenté dans une bouteille décorative, sur le modèle d'une figure antique en terre cuite ("Huaco"). Ces figures ont été trouvées en 1939 dans une tombe près de l'Hacienda Ocucaje.