

DRINKS.

Pisco Ocucaje Italia 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	POQI0700
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 d'agrumes et de fruits tropicaux.
Désignation commerciale	Eau-de-vie de fruit
Détails	fabriqué à partir du cépage Italia
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



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. Cette terre possède l'une des plus fortes concentrations en fossiles marins. Une

rivière, désormais disparu, a également laissé ses nutriments, 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. Le pisco, un distillat fabriqué à partir de moût de raisin, est considéré comme la boisson alcoolisée nationale au Pérou et au Chili, les deux pays s'étant toujours disputés féroceement sur les droits exclusifs de production. Depuis 1947, l'entreprise est entre les mains de la famille Rubini. Bien que de nombreuses modernisations aient été réalisées à ce jour, Ocucaje a délibérément conservé certaines méthodes de production traditionnelles et artisanales. Entre autres, deux méthodes de distillation datant de 1920 sont encore en service. Le "Ocucaje Pisco Italia" est fabriqué à partir du cépage Italia. Il s'agit d'un nouveau cépage lié au muscat, cultivé principalement en Italie mais aussi dans d'autres pays comme l'Argentine, le Brésil et le Pérou. Il est utilisé pour la production de vins blancs et d'eaux-de-vie de vin, mais on peut aussi le déguster nature, comme fruit.