



**PISCO ENVEJECIDO ALTO DEL CARMEN**  
**EDICIÓN LIMITADA 40° 750cc.**  
**PRODUCTO CHILENO**  
**AÑO III / ROBLE 19 / BOTELLA 2336**

*Alto del Carmen envejecido es una creación única de edición limitada, elaborado con una fina mezcla de uvas moscatel rosado y moscatel de alejandría, un delicado proceso de doble destilación y una prolongada guarda en barricas de roble americano...*

**Producido y embotellado por Cooperativa Agrícola**  
**Pisquera Elqui Ltda. Camino a Peralillo S/N, Vicuña, IV**  
**Región, Chile**

## SENSAZIONI VISIVE:

limpidezza – tonalità – intensità 9

## SENSAZIONI OLFATTIVE:

intensità 8

finezza 9

franchezza 9

## SENSAZIONI GUSTATIVE:

armonia 9

## SENSAZIONI RETRO-OLFATTIVE:

finezza 9

fragranza 9

persistenza 8

RISPONDENZA AL TIPO 9

IMPRESSIONI GENERALI 10

**TOTALE 89**

All'esame visivo si dimostra limpido e intenso come di consueto deve essere un distillato. Addirittura i raggi di luce si riflettono nel distillato.

All'esame olfattivo è un naso invitante e piacevole con la sua frutta bianca e gialla; una volta che si apre nel bicchiere ci dà il classico sentore di aromatico del moscato e se si aspetta qualche minuto in più viene fuori un gradevole odore a incenso, a miele e a legno di castagno. I profumi che compongono il bouquet olfattivo sono tutti limpidi, netti e puliti. Volendo descrivere le sensazioni olfattive è facile identificare, oltre a quelle menzionate pocanzi, l'erba, la banana, la susina, la mela gialla e le foglie di tè.

All'esame gustativo e retro-olfattivo è un distillato che dimostra la sua pulizia confermandosi come un distillato di qualità. L'equilibrio che si forma tra la sensazione di calore dovuta alla percentuale alcolica del distillato e le nuvole di aroma in chiusura è meravigliosamente piacevole. Una volta entrato in contatto con il palato, il distillato si apre notevolmente, come di consueto deve fare un buon prodotto come questo, e le sensazioni retro-olfattive corrispondono pienamente a quello che si era percepito al naso (frutta, foglie di tè, erba).

OPINIONE PERSONALE: un distillato affascinante e di grande impatto emotivo all'esame olfattivo che conferma la sua aristocrazia nel mondo dei distillati quando le sensazioni percepite al naso si confermano a livello retro-olfattivo (frutta, foglie di tè, erba); la sua persistenza (33 secondi) è mediamente alta e quindi nella norma di un buon distillato. A proposito della rispondenza al tipo lo trovo perfettamente corrispondente alla tipologia visto che è un pisco riserva e la sensazione di legno è ben presente ma non così dominante come mi sarei aspettato. La chiusura rilascia una interessante sensazione di dolcezza che mi porta a combinarlo con frutti secchi, leggermente amarognoli, come mandorle e noci, anche perché questi ultimi mi generano la giusta salivazione per controbattere la forte sensazione alcolica presente a livello gustativo.

## PISCO ENVEJECIDO ALTO DEL CARMEN 40% OVALLE 21 DE DICIEMBRE DE 2007

SENSACIONES VISUALES:	
limpieza – tonalidad – intensidad	9
SENSACIONES OLFATIVAS:	
intensidad	8
fineza	9
franqueza	9
SENSACIONES GUSTATIVAS:	
armonía	9
SENSACIONES RETRO-OLFATIVAS:	
fineza	9
fragancia	9
persistencia	8
CORRESPONDENCIA AL TIPO	9
IMPRESIONES GENERALES	10

**TOTAL 89**

Al exámen visual se demuestra limpio e intenso como suele ser un destilado. Además los rayos de luz se reflejan en el destilado

Al exámen olfativo es una nariz invitadora y placentera con su fruta blanca y amarilla ; una vez que se abre en el vaso nos entrega el clásico olor de aromático del muscat y si esperamos unos minutos más sale afuera un agradable olor a incenso, a miel y a leño de castaño. Los perfumes que componen el *bouquet* olfativo son todos claros, netos y limpios. En la descripción de las sensaciones olfativas es fácil identificar, además de las mencionadas recién, la yerba, el plátano, la ciruela, la manzana amarilla, las hojas de tè.

Al exámen gustativo y retro-olfativo es un destilado que demuestra su limpieza confirmandose como un destilado de calidad. El equilibrio, que se forma entre la sensación de calor debida al porcentaje alcohólico del destilado y las nubes de aroma en el cierre, es maravillosamente placentero. Cuando entra en contacto con el paladar, el destilado se abre notablemente, como suele hacer un buen producto como éste, y las sensaciones retro-olfativas corresponden plenamente a lo que se había percibido a la nariz (fruta, hojas de té, yerba).

OPINIÓN PERSONAL: un destilado seductor y de gran impacto emotivo al exámen olfativo que confirma su aristocracia en el mundo de los destilados cuando las sensaciones percibidas a la nariz se confirman a nivel retro-olfativo (fruta, hojas de té, yerba); su persistencia (33 segundos) es mediamente alta y por lo tanto en el promedio de un buen destilado. Con respecto a la correspondencia al tipo lo encuentro perfectamente correspondiente a la tipología visto que es un pisco reserva y la sensación de leño es bien presente pero no tan dominante como habría esperado. El cierre deja una interesante sensación de dulzura que me lleva a combinarlo con frutos secos, livianamente amargos, como almendras y nueces, también porque éstos últimos me generan la justa salivación para rebatir la fuerte sensación alcohólica presente a nivel gustativo.

**PISCO ENVEJECIDO ALTO DEL CARMEN 40% OVALLE, 21ST DECEMBER 2007**

VISUAL ANALYSIS:

limpidity – shade – intensity 9

OLFACTORY ANALYSIS:

intensity 8

fineness 9

frankness 9

GUSTATIVE ANALYSIS:

harmony 9

RETRO-OLFACTORY ANALYSIS:

fineness 9

fragrance 9

persistence 8

TYOLOGY CONFORMITY 9

GENERAL IMPRESSIONS 10

**TOTAL 89**

At the visual analysis, it demonstrates to be limpid and intense as usual for a spirit. What's more, the rays of the light reflex on the spirit.

At the olfactory analysis, the nose is attractive and pleasant with its white and yellow fruit; when the spirit spends some time in the glass, it gives us the classic scents of the muscat and if we are waiting for some minutes more, it comes out a charming scents of incense, honey and nut wood. The perfumes, which compose the olfactory *bouquet*, are all clear, neat and limpid. As the description of the olfactory sensations, it is easy to identify, in addition to the mentioned ones, the herbaceous, the banana, the plum, the yellow apple, the yellow apple and the leaves tea.

At the gustative and retro-olfactory analysis, the spirit demonstrates its clearness confirming its quality. The balance, formed between the heating sensation justified for the alcoholic percentage of the spirit and the clouds of aroma in the final, is greatly pleasant. When the spirit establishes the contact with the palate, it opens much more, as usual for a good product like this, and the retro-olfactory sensations correspond totally to what we have perceived at the nose (fruit, tea leaves, herbaceous).

MY PERSONAL OPINION: a charming spirit with a huge emotion impact at the olfactory analysis; it confirms its aristocracy in the spirit's world when the sensations perceived at the nose are confirmed at retro-olfactory level (fruit, tea leaves, herbaceous); its persistence (33 seconds) is slightly high and so it is in the average of a good spirit. As concerns the typology conformity, I find it in perfectly correspondence to its typology due to the fact that it is a pisco reserva and the wood sensation is really present but no so dominant as I would have expected. The final gives you an interesting sensation of sweetness which allows us to combine this spirit with some dry fruits, lightly bitter, such as almonds and nuts, partly because they produce the right salivation to harmonize the strong alcoholic sensation present at gustative level.

GUGLIELMO ROCCHICCIOLI

**DOTTORE MAGISTRALE GUGLIELMO ROCCHICCIOLI**

**LAUREA MAGISTRALE IN LINGUE E LETTERATURE MODERNE EUROAMERICANE**

**UNIVERSITÀ DI PISA – ITALIA**

**SOMMELIER A.I.S. (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS)**