

PISCO MOSTO VERDE LABLANCO

PRODUCTO PERUANO

CAP. 500 ML / VOL. AL. 41%

PISCO LABLANCO PRIMER MOSTO

DESTILADO A GRADO EN FALCA COLONIAL

PRODUCIDO POR C. ARTURO MEJÍA

BODEGA LA BLANCO, CASERÍO QUILLOAY

SAN JUAN BAUTISTA, ICA.

ITALIA – 10 KILOS DE UVA POR LITRO APRX.

D.O. N° 00000354 / R.S.D. P6653309NJAMJPR

Al examen visual es incoloro, transparente y nítido como el agua de un manantial de montaña.

Al examen olfativo no es muy abierto, pero las sensaciones olfativas se extienden sin invadir las papilas olfativas poniendo a la evidencia perfumes interesantes como cáscara de uva, hierba, tostado y flores amarillas.

Al examen gustativo y retro-olfativo es un destilado que invade el paladar y es capaz de entregar una buena armonía porque aunque la separación entre el alcohol y los aromas sea neta y seca, el equilibrio al paladar es cautivador. Cuando entra en contacto con la mucosa olfativa, los olores percibidos a la nariz (fruta y tostadura) se encontrarán también en el examen retro-olfativo, produciendo un enlace de sensaciones positivas verdaderamente agradable. No se pega, o sea no es pegajoso como otro tipo de destilado que está convencido de ganar la competencia sólo con su presencia alcohólica.

OPINIÓN PERSONAL: un destilado no tan inspirador, pero entretenido con sus huéspedes. El examen olfativo resulta difícil porque los perfumes no se abren repentinamente a las papilas, mas cuando llegan a la mucosa se repiten suntuosamente, dando testimonio de la buena calidad del destilado. Su persistencia (31 segundos) está en el promedio de un buen destilado. El maridaje con un chocolate negro suizo con cacao de Madagascar (65% de cacao) exalta las dos persistencias gustativas – alimento y destilado, armoniza el cierre livianamente dulce del pisco con el cierre tendencialmente dulce del chocolate y en conclusión contrabalancea la crasitud del chocolate con la sensación alcohólica del destilado.