

**PISCO 1615 DE GRAN TERRUÑO**

**SELECCIÓN PREMIADA 42% 750ML**

**PISCO QUEBRANTA – VENDIMIA 2005**

**PRODUCTO PERUANO**

**ELABORADO POR CITEVID PARA BODEGA SAN**

**NICOLÁS SAC**

**RUC 20511908401**

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN PISCO N° 003110 / OSD -  
INDECOPI**

**Al examen visual** se demuestra limpio y claro como las gotas de rocío sobre el césped invernal.

**Al examen olfativo** se identifica una discreta cantidad de olores que bien se llevan con la calidad de los aromas. Los perfumes que componen el *bouquet* olfativo son pera blanca, ciruela, leño verde, anís, vainilla y rosa blanca.

**Al examen gustativo y retro-olfativo** es un destilado cuya sensación alcohólica es más pujante e invasiva; los aromas tardan en hacerse percibir. Una vez que entra en contacto con el paladar, el destilado se abre notablemente y en el momento de recibir las sensaciones retro-olfativas el dulce de la pera blanca se confunde con la sensación de dulzura del alcohol, mientras que las buenas notas aromáticas no tardan a reflejarse a la mucosa. Al final del examen aparece tímidamente la rosa blanca que provoca sorpresa y placer: en un determinado momento el alcohol fue comparable a una brasa ardiente de fuego en los labios, pero ahí es donde apareció la rosa blanca apagando el fuego.

**OPINIÓN PERSONAL:** degustar este pisco es como hacer una caminata a rayo de sol e inesperadamente encontrar un húmedo bosque que revitaliza, con sus efluvios y frescuras, el cansancio y el adormecimiento de un fatigoso paseo. Su persistencia (34 segundos) está en el promedio de un buen destilado. La combinación a la que se puede pensar es con un chocolate negro suizo con cacao de Ecuador (75% de cacao): persiste el chocolate en el largo plazo, a pesar de que en el corto plazo el alcohol quería dominar. No obstante eso, la combinación es buena porque el degustador es como si fuera invitado a volver a repetir este brillante maridaje