

**PISCO ACHOLADO BIANCA**

**DESTILADO Y EMBOTELLADO EN ORIGEN**

**QUEBRANTA – ITALIA – TORONTEL**

**43% VOL.ALC. 750 ML**

**PRODUCTO PERUANO**

**REG. SANITARIO DIGESA P6753708 N -**

**JABHCR**

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

**RES N° 011708 – 2002 / OSD – INDECOP**

**DISTRIBUIDO POR PHOENIX FOODS**

**S.A.C.**

**Al examen visual** es claro y nítido como un témpano de hielo que está flotando en las aguas antárticas de Sudamérica.

**Al examen olfativo** los perfumes que componen el *bouquet* olfativo son todos claros, netos y limpios. Las esencias que se percatan son fruta blanca, flores de montaña, azares de limón, nueces y avellanas.

**Al examen gustativo y retro-olfativo** es un destilado que posee más grados alcohólicos, pero muy bien disfrazados porque los aromas juegan un papel preponderante en el paladar. Cuando el destilado llega al paladar para entrar en contacto con la mucosa olfativa, no hay correspondencia dado que los olores desaparecieron misteriosamente y la preponderancia alcohólica se ganó el protocolo principal de este análisis.

**OPINIÓN PERSONAL:** la digestión amablemente evocada por este destilado, comunica su exuberancia alcohólica que en la boca se esconde para volver a aparecer a nivel de mucosa olfativa. Parece ser el justo pacificador para una comida, de verdad, contundente. Su persistencia (45 segundos) es la característica que más se destaca en este pisco. La combinación destilado-comida que brota de propio impulso es la de maridar el pisco con un chocolate negro con cacao de Santo Domingo (85% de cacao mínimo). Las dos persistencias

gustativas se acompañan mano a mano para ver cual de las dos llegará a prevalecer; el chocolate envuelve con sedosidad y aterciopeladamente el pisco, que se deglute armoniosamente, dejando la figura de protagonista al chocolate caribeño.