

PISCO LABLANCO ACHOLADO – DESTILADO A GRADO EN FALCA COLONIAL – PRIMER MOSTO – D.O. – VALLE DE ICA – CAP. 50 ML. – 42% - PRODUCTO PERUANO

LA HACIENDA Y BODEGA LABLANCO CUYO ORIGEN NOS TRASLADA AL INICIO DEL S. XVII, ESTÁ UBICADA AL SUR DE LIMA, EN EL ANTES PAGO DE QUILLOAY, DISTRITO DE SAN JUAN BAUTISTA, EL MÁS ANTIGUO DEL VALLE DE ICA.

ventas@piscolablanco.com.pe

www.piscolablanco.com.pe

Al examen visual se manifiesta limpio e intenso como suele ser un destilado.

Al examen olfativo se encuentra una buena presencia de olores que bien se lleva con la calidad de los aromas. Los perfumes que componen el *bouquet* olfativo son todos claros, puros y pulcros. En la descripción de las sensaciones olfativas es fácil detectar la hiedra, la yerba, el jabón de tocador, el talco y la rosa blanca.

Al examen gustativo la sensación de calor justificado por el porcentaje alcohólico del destilado se armoniza con los aromas de boca y permite destacar la buena calidad del destilado. Su persistencia gustativa (24 segundos) está en el promedio de un buen destilado.

Al examen retro-olfativo – que consiste en deglutir el destilado, cerrar la boca, dejar que se expanda en la mucosa (porque el alcohol es menos fastidioso y permite una mayor concentración de aromas por vía retronasal) y espirar por la nariz manteniendo cerrada la boca – se hace posible que las notas olfativas se extiendan para confirmar lo que se había identificado a la nariz : es como pasear en un jardín donde abundan las yerbas que brotan y las matas de hiedra.

SUGERENCIA PARA SU DEGUSTACIÓN: pisco para meditación