

**PISCO LABLANCO MOSTO VERDE – DESTILADO A GRADO EN FALCA COLONIAL – PRIMER MOSTO – D.O. – VALLE DE ICA – CAP. 50 ML. – 41% - 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](mailto:ventas@piscolablanco.com.pe)

[www.piscolablanco.com.pe](http://www.piscolablanco.com.pe)

**Al examen visual** se demuestra limpio e intenso como es casi siempre un destilado. El color de este pisco es como el tono transparente de las gotas de rocío que caen en la madrugada sobre la espléndida ciudadela de Machu Picchu.

**Al examen olfativo** los perfumes que componen el *bouquet* olfativo son todos cautivadores y definidos. En la descripción de las sensaciones olfativas es fácil percibir la pera, la miel, el talco y flores marillas como narcisos y juncos.

**Al examen gustativo** es un destilado que manifiesta su pulcritud confirmándose como un destilado de calidad. El equilibrio, que se forma entre la sensación de calor debida a la presencia alcohólica del destilado y las nubes de aroma en el cierre, es un ejemplo muy bueno para demostrar la integración completa entre el sector del alcohol y el campo de los aromas.

**Al examen retro-olfativo** cuando entra en contacto con el paladar, el destilado se extiende excelentemente, como suele hacer un buen producto como éste, y las sensaciones retro-olfativas corresponden plenamente a lo que se había percibido a la nariz (pera y miel). La persistencia gustativa es de 22 segundos.

**SUGERENCIA PARA SU DEGUSTACIÓN:** excelente bajativo al final de la comida