

PISCO TRES GENERACIONES QUEBRANTA DESDE 1856 – DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA – CONTENIDO NETO 50 ML. 44% VOL. – COSECHA 2009 – ICA – PERÚ

Al examen visual se demuestra limpio e intenso como es casi siempre un destilado.

Al examen olfativo los perfumes que componen el *bouquet* olfativo son todos bien definidos. En la descripción de las sensaciones olfativas es fácil percibir las cáscaras de limones, la ciruela amarillas, las avellanas y el geranio.

Al examen gustativo el alcohol entra de forma suave para que las dos nubes de aroma (avellana y limones) puedan tranquilamente explayarse a nivel de paladar. Estamos cerca de una buena armonía gustativa.

Al examen retro-olfativo cuando entra en contacto con el paladar, la sensación alcohólica del destilado ocupa la mayoría de este análisis y solamente al final es posible volver a percibir los dos aromas – cáscaras de limón y avellanas – que han acompañado en todas los exámenes degustativos este pisco. La persistencia gustativa es de 21 segundos.

SUGERENCIA PARA SU DEGUSTACIÓN: pisco para honrar un huésped importante