

SPIRITS | PISCO

TABERNERO ACHOLADO

TABERNERO | PERU



70 cl / 40°

Category: Pisco

Raw material: Blend di uva

Fermentation: Native yeasts

Production method: Fermentation

Box: No

WHY IT'S DIFFERENT

Pisco Acholado è ottenuto dalle varietà di uva Italia - dolce e aromatica - e dall'uva Quebranta - più acida. L'uva viene convertita in mosto attraverso una pressatura. La fermentazione avviene grazie ai lieviti naturali. Il processo può durare da 7 a 14 giorni, quindi il succo viene portato negli alambicchi di rame per avviare l'effettivo processo di distillazione. Il riposo è l'ultimo passo prima dell'imbottigliamento. Poiché il distillato fresco è abbastanza grezzo e aggressivo, il tempo lo renderà più soave e raffinato. Solitamente il tempo minimo di maturazione è di 3 mesi. La denominazione "acholado", per analogia con il termine peruviano "cholo" (meticcio), significa amalgamato, mescolato, "blended".

HOW DO I DRINK IT?

Tradizionalmente il Pisco Tabernero Acholado è il più apprezzato dagli intenditori di Pisco Sour. La combinazione dei suoi ingredienti, succo di lime, bianco d'uovo, Amargo Chuncho con il Tabernero Acholado, crea la miscela perfetta per questo cocktail.

FOCUS

Il Pisco Acholado combina la struttura di odore degli aromatici con i sapori dei puri. Ogni produttore mantiene segrete le proporzioni che utilizza nel suo acholado, creando così un mondo di varietà e di sapori.

