



PISCO HERMANO ACHOLADO

Hermano Acholado wird von der Bodega San Nicolás hergestellt, die im Tal von Pisco liegt, wo das Erbe des Pisco bis in die Kolonialzeit zurückreicht. Mit 30 Hektar Weinbergen baut die Bodega San Nicolás ihre eigenen Trauben an, um die höchste Qualität zu gewährleisten. Dieser Pisco wird aus einer Auswahl von Trauben gemäß der Acholado-Mischungsspezifikation hergestellt. Hermano Acholado wird sechs Monate lang gereift, bevor er in Flaschen abgefüllt wird, und für jeden Liter werden 6,5 kg Trauben benötigt. Er bietet ein außergewöhnliches Gleichgewicht von Qualität und Wert.

Tasting notes

Aroma

Süsse, fruchtige Aromen, Bananen und Zitrusfrüchte.