



## PISCO HERMANO ACHOLADO

Le Hermano Acholado est produit par la Bodega San Nicolás, située dans la vallée de Pisco, où l'héritage du Pisco remonte à l'époque coloniale. Avec 30 hectares de vignobles, la Bodega San Nicolás cultive ses propres raisins pour garantir la plus haute qualité. Ce pisco est élaboré à partir d'une sélection de raisins conformément à la spécification d'assemblage Acholado. Le Hermano Acholado est mûri pendant six mois avant d'être mis en bouteille, et chaque litre nécessite 6,5 kg de raisins. Il offre un équilibre exceptionnel entre qualité et valeur.

### **Tasting notes**

#### **Aroma**

Arômes de fruits doux, de bananes et d'une touche d'agrumes.