



LA PERUANA MOSTO VERDE

Raisins Torontel | Pisco Artisanal

Le Pisco la Peruana Mosto Verde est fabriqué à la main uniquement à partir de raisins Torontel. Le Mosto Verde est une méthode qui consiste à arrêter la fermentation à mi-parcours pour obtenir des arômes plus intenses. Ce procédé nécessite cinq à six fois plus de raisins que la méthode traditionnelle.

Tasting notes

Taste

Délicat avec des arômes de miel et de verveine, équilibrés par un soupçon de cannelle et d'orange acidulée.

Finish

La finale présente des notes florales de jasmin, le tout dans un assemblage à la fois doux et intense.