

PISCO MISTRAL NOBEL RESERVADO

ПИСКО МИСТРАЛЬ НОБЕЛЬ РЕЗЕРВАДО



Писко

Страна: Чили

Сорта: Педро Хименес, Мускат

Выдержка: 12 месяцев в дубовых бочках

Содержание алкоголя: 40%

Объем бутылки: 0,75 л

Название "pisco" в переводе с диалекта индейцев из племени Мапуче (более известные как Арауканы, язык кечуа, Чили и Аргентина) означает «летающая птица». Когда же конкистадоры из Испании, научившие чилийцев дистилляции, создали из виноградного сула необычный напиток, его сразу назвали в честь легендарной птицы писко из-за чувства свободы, которое оно дарит.

Великолепный чилийский писко Мистраль был назван в честь чилийской поэтессы Габриэлы Мистраль, которая всю свою жизнь провела в долине Эльки. Габриэла внесла огромный вклад в литературу 20-го века, за что и получила в 1945 году Нобелевскую премию. Это одно из важнейших событий для чилийского народа нашло свое отражение в дизайне бутылки писко Mistral, на которую нанесено золотое перо.

Терруар:

Виноград происходит из долины реки Эльки, где из года в год ровный климат со строго выраженными сезонами. В долинах (на высоте от 500 до 1200 м над уровнем моря) нежаркое лето и мягкие зимы – как следствие близости океана. Здесь более 300 солнечных дней в году, а уровень осадков низкий – от 10 до 100 мм/год. Разнообразие рельефа – долины с крутыми склонами и горными террасами, холмистые предгорья. Резкие перепады между дневной и ночной температурами (15-20°C). Все эти условия придают винограду уникальные свойства, в том числе высокую сахаристость и ароматику.

Виноград собирают вручную; производят белое вино, которое затем перегоняют. Писко Mistral Nobel проходит однократную перегонку в медных кубках. Спирты несколько месяцев выдерживались в новых бочках из американского дуба.



Оценки и рейтинги:

Spirits Selection By Concours Mondial De Bruxelles'16 – Золотая Медаль.

San Francisco WSC'17 – Золотая Медаль;

CINVE'17 – Золотая Медаль;



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный янтарный

Аромат: Специи (черный чай, гвоздика), сухофрукты (чернослив, абрикос).

Вкус: Мягкий элегантный, округлый. Нотки специй, долгое послевкусие.

Способы употребления:

Отлично подойдет в качестве дижестива в чистом виде. Сочетается с кофе, сигарами средней крепости и шоколадом с содержанием какао не более 60%.