

**Pisco Macedonio: MOSTO VERDE QUEBRANTA
D. O. 00001113**



Añada 2017

Fue un año atípico, el calentamiento anómalo del mar localizado en la costa peruana produjo humedad que desencadenó fuertes lluvias causando desbordes, inundaciones y aluviones. El clima afecto al viñedo desde el enervo a la vendimia con temperaturas inusuales. El invierno fue seco y el verano conto con días nublados y con lluvia. Los brotes fueron vigorosos y numerosos.

El Pisco, Zona de Producción Sayán

La vendimia se realizó en marzo del 2017, la cosecha se realizó en el alba y la uva fue procesada de inmediato. El brix de 21 a 22 grados, se empleó al 100% uva Quebranta seleccionada de El Rosario, en muy buen estado. La destilación en batch's de 700 litros concluyo el 7 de abril. La guarda del Pisco en acero inoxidable fue de 20 meses como mínimo y en abril del presente año el producto fue envasado en una botella francesa con la rigidez y angulosidad propia de Die Brüke. Pisco Macedonio tiene una guarda adicional en botella de 6 meses. Presenta 43.5 % vol.



Presentación 500 ml
Caja seis botellas
EAN 14
17759664000016
Botella
EAN 13
7759664000019

Se recomienda
guarda en lugar
fresco y seco. Evitar
luz solar

Características

Vista: Limpio, transparente y cristalino
Nariz: Es limpio, elegante y equilibrado.
El alcohol se expresa en armonía con los olores típicos de Pisco puro quebranta que nos recuerda a las pasas negras, a los frutos secos como la almendra.
Boca: Es amigable, franco, seco, persistente y destaca por su buen volumen. El alcohol se expresa suave en el paladar y en perfecto equilibrio con los aromas típicos donde resalta la fruta seca acompañada de marcadas notas que nos recuerda a la hierba luisa. De final largo, pasan los segundos y el sabor prevalece.

Destilación: Alambique de cobre martillado y caliente vino
Temperatura: 85 Celsius
Producción 1,200 litros.

Productor
Bodega RAS S.A. (2015)
Distrito Sayán, Provincia Huaura, Región Lima, Perú

Macedonio de la Torre (1893-1981)

Notable, original y versátil pintor peruano del Siglo XX. En sus primeros años en Trujillo incubó una remarcable inquietud literaria y artística promovida por el grupo Norte al que pertenecía. Más tarde, en su estadía bonaerense, se vincula con pintores porteños de La Boca.

Luego de contraer nupcias, viajó a Europa donde adquirió una importante experiencia e influencia del impresionismo, futurismo, surrealismo, expresionismo y de la tendencia de Die Brücke.

La crítica de París fijó su atención en el pintor trujillano, quien a su regreso a Lima inquietó el ambiente dominado por el indigenismo con sus audacias plásticas modernas y cosmopolitas.

A lo largo de su carrera artística plasmó y representó en sus lienzos paisajes urbanos de Europa y el Perú, los primeros barrios marginales de la capital, paisajes costeros y andinos, arquitecturas fantásticas, coloridas follajerías y más. Muy logrados fueron sus retratos de familiares y diversas personalidades de su época.

Sus exposiciones en París, Nueva York, Lima, Arequipa y Trujillo recibieron importantes distinciones y todo el aprecio que suscitaba su bondad y bonhomía hicieron de él un personaje entrañable en las calles de la vieja Lima.

MACEDONIO es un Pisco Mosto Verde, resultado de la destilación de mostos frescos de uvas Quebranta de altísima calidad.

Un estudiado proceso interrumpe cuidadosamente su fermentación para obtener un Pisco con delicada untuosidad y nítidos aromas. Inicia el alba y a manos experimentadas son seleccionados los mejores racimos de uva, cuyos controles de calidad, en campo y bodega, aseguran un mosto cuya fermentación, a temperatura controlada, le permite retener sus mejores atributos.

El clásico sabor del Pisco artesanal se logra mediante su destilación en un alambique de cobre martillado con 95 años de uso. Su maduración es en tanques de acero inoxidable por un período de veinte meses como mínimo.

MACEDONIO es un Pisco que reúne los aromas primarios de la uva y el ligero toque dulzón de la cepa Quebranta.

Este Pisco tan particular requiere un mínimo de 10 kilos de uva por litro de destilado. La añada 2017 obtuvo 3,400 botellas de 500 ml.

**Pisco Macedonio
es la mezcla perfecta
de amor a la naturaleza
y pasión por el arte**