

Pisco Puro Quebranta

Armada

Es el reconocimiento a esos nobles marinos que lo defendieron y lo beben desde hace 500 años.

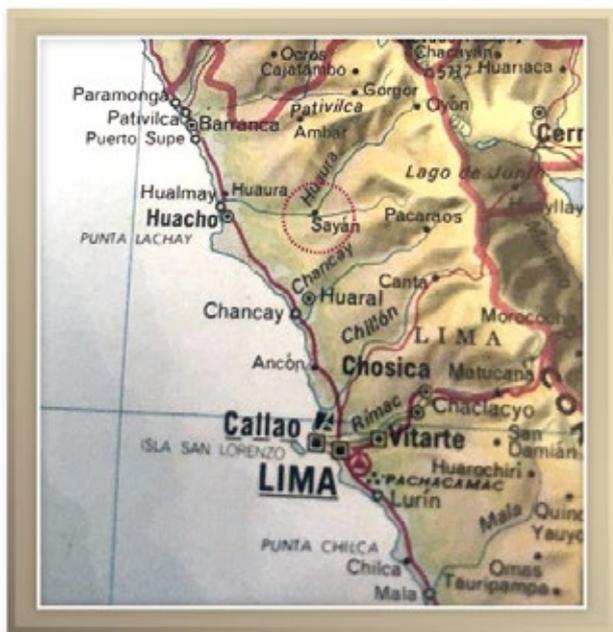
Pisco Puro de alta gama, destilado de mostos aun calientes que no han concluido su fermentación. Envasado en una botella francesa de alta calidad, replica a la que se empleaba entre los siglos XVI y XVII.

PURO QUEBRANTA D. O. 00001113

Añada 2017

Fue un año atípico, el calentamiento anómalo del mar localizado en a 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 23 a 24 grados, se empleó al 100% uva Quebranta seleccionada de El Rosario, en muy buen estado.

La destilación en batch's de 700 litros concluyó el 7 de abril. La guarda del Pisco en acero inoxidable fue de dos años y en abril del presente año el producto fue envasado en una botella francesa similar a las que se empleaban en el siglo XVII.

Pisco Armada tiene una guarda adicional en botella de seis meses.

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 vi.
Temperatura:	85 Celsius
Producción	21,000 litros.

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

Presentación 750 ml
Caja de 12 botellas EAN 14 17759664000023
Botella EAN 13 7759664000026

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



Cuando el Pisco cruzó el mar

A fines del siglo XVI el Perú obtuvo la gracia real del Rey de España al premiar a la Hacienda Marcahuasi del Cusco por producir el primer vino del nuevo mundo, reconocido por su calidad y cantidad. Consecuencia de ello se prohibió que se exportase a América vinos de España. Desde aquel entonces el Perú abasteció a todo el continente, convirtiéndose en el mayor productor de América hasta el siglo XIX. Las principales variedades de uvas fueron Listan Negro, originaria de España (Castilla - La Mancha), que con el tiempo fue conocida como Mission en EEUUAA y México, en Perú, Argentina y Ecuador como uva Negra o criolla y en Chile como uva del País. A ella se sumó la Negramoll o Mollar que se cultiva en Portugal (Madeira) y España (Castilla y León). Estas uvas fueron aclimatadas en Las Islas Canarias, desde donde fueron transportadas a América, siendo desembarcadas en el Puerto del Callao.

La uva Quebranta, gracias a un estudio de ADN realizado en el 2016, se conoció que es un híbrido entre la Listán Prieto y la Negramoll, por lo que podría considerarse una uva propia del Perú, dado que su adaptación y singularidad de cinco siglos la hacen única en el mundo y su mejor expresión se encuentra en Ica y Lima.

Existen dos teorías sobre el nombre de Quebranta, en la primera se afirma que fue sembrada en las quebradas de la cordillera y de ahí procede su nombre, en la segunda que gracias a la combinación de las uvas madres se originaron racimos tan grandes que su peso quebraba el racimo de la planta. Lo cierto es que nuestros primeros vinos y destilados debieron originarse en este mestizaje que nos proporcionó una uva oscura, con pulpa y alta en azúcares que nos permitió desde un inicio obtener vinos y destilados de alta graduación.

Las riquezas que salían del Virreinato de Perú recibían la protección de la corona, al igual las mercancías de los otros virreinos del reino de España, como fueron el de Flandes y Nápoles y por ello se conformó la Armada del Sur, que tenía como base el Callao y sus

barcos y artillería eran producidos en Perú. Sus dotaciones, oficiales y marinería procedían de la Escuela Naval, la cual se creó el primero de noviembre de 1791, con una Real Cédula del Rey de España y continua en operaciones hasta el día de hoy.

La Armada del Sur paso a ser la Armada Peruana y la fragata española Prueba, se convirtió en el buque insignia del Perú, primero con el nombre Protector y fue rebautizada como Presidente.

Esta continuidad entre las dos Armadas que cumplían una misma misión, de mantener abiertas las rutas marítimas para el comercio del Perú y por ello sostuvieron cruentos combates contra piratas, corsarios y bucaneros, así contra armadas de otros países. Relatos que figuran en los diarios de bitácora de esas naves donde nuestros enemigos procuraban hacerse del brandy peruano o de los vinos dulces de Nazca que eran muy apreciados en aquel entonces. Si no hubiese sido por las armadas española y la peruana, nuestro destilado de uva, que posteriormente fue reconocido como Pisco, no sería la bebida emblemática de esta parte del mundo, ya que no hubiese podido llegar a los mercados donde fue exitosa. El Pisco estaba presente en norte, centro y sud América, generando celos y envidias, tal es así que Chile intento apropiarse de su nombre a diferencia de los bolivianos que supieron bautizar su aguardiente como Singani.

La etiqueta del Pisco Armada se adorna con una ilustración del Buque Escuela a Vela, BAP Unión, el de mayor eslora de América y el más moderno del mundo, construido en el Astillero Naval del SIMA Callao, siendo comisionado el 27 de enero del 2016. Cabe señalar que su etiqueta cuenta con una innovación tecnológica de realidad extendida en 3 D, la que se puede apreciar mediante la descarga del APP Pisco Armada en Google Play o App Store.

Pisco Armada es el reconocimiento a esos nobles marinos que lo defendieron y lo beben desde hace 500 años.

BODEGARAS

© Todos los Derechos Reservados

Oficina principal

Avenida Tomas Marsano 2813,
interior 404, Santiago de Surco,
Lima

Oficina comercial

Avenida Dos de Mayo 534,
oficina 304, Miraflores, Lima.
Telf. 016854627

Operaciones

Calle Cercado 196, Sayán,
Huaura, Lima. Telf.: 999099927
ó 930547967