



BOU LEGADO RESERVADO 40°

GRADO / ABV : 40°

VALLE / VALLEY : Choapa, Salamanca

\$19.990 / 750ml.



Supermercados, retail, horeca, licorerías,
tiendas especializadas, e-commerce y bodega
www.bouonline.cl

Pisco premium que proviene de una doble destilación según el mejor protocolo de fabricación del cognac Francés y guarda en barricas de roble por hasta 5 años. Especial para mariscos, carnes rojas, blancas y pescados, así también como para acompañar postres de limón, chocolate y dulces de leche. Servir puro o con hielo y en preparaciones de alta coctelería.

Premium pisco that comes from a double distillation according to the best manufacturing protocol of French cognac and stored in oak barrels for up to 5 years. Special for seafood, red, white and fish meats, as well as to accompany lemon, chocolate and milk based desserts. Serve it pure or with ice and in high end cocktail preparations.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

A la vista, de color ámbar muy brillante. En nariz se caracteriza por sus notas a café tostado y caramelo, avellana y almendras tostadas, clavo de olor, así como también el jazmín y naranjas confitadas. La boca es dulce y redonda donde aparecen ricos sabores a licor de café, dulce de leche y frutos secos.

In sight, very bright amber color. On the nose it is characterized by its notes of roasted coffee and caramel, hazelnut and toasted almonds, cloves as well as jasmine and candied oranges. The mouth is sweet and round where rich flavors of coffee liqueur, milk caramel and nuts appear.

COMPOSICIÓN DE CEPAS / GRAPE COMPOSITION

100% Moscatel de Alejandría.

100% Muscat of Alexandria.

VECES DESTILADO / TIMES DISTILLED

2 veces / 2 times

GUARDA / AGEING

Hasta 5 años en barricas de roble Francés.

Up to 5 years in French oak barrels.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

Temperatura ambiente o con hielo entre 12° y 16°C.

Room temperature or with ice between 54° to 61°F.

ENÓLOGO / OENOLOGIST

Stephane Geneste

