



PISCO BOU LEGADO BLANCO 40°
GRADO / ABV : 40°
VALLE / VALLEY : Choapa, Salamanca
\$16.990 / 750ml.



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

Pisco ultra premium que proviene de una doble destilación según el mejor protocolo de fabricación del cognac Francés y reposado por 1 año en cubas de acero inoxidable. Se puede servir solo bien frío para acompañar salmón ahumado, mariscos, ceviches y pulpos. Especial para coctelería de alto nivel en base a pisco y pisco sour.
Ultra premium pisco that comes from a double distillation according to the best manufacturing protocol of French cognac and rested for 1 year stainless steel vats. It can be served only cold to accompany smoked salmon, seafood, ceviche's and octopus. Special for high class cocktails based on pisco, and pisco sour.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

A la vista es totalmente transparente y brillante. Muy limpio, en nariz se caracteriza por sus notas cítricas como el limón de pica, la piel de naranjas, pero también con notas florales como el jazmín. En boca es complejo, redondo, suave y muy persistente.

In sight it is totally transparent and bright. Very clean, in nose it is characterized by citrus notes such as pica lemon, orange peel, but also with floral notes such as jasmine. In the mouth it is complex, round, soft and very persistent.

COMPOSICIÓN DE CEPAS / GRAPE COMPOSITION

100% Moscatel de Alejandría.
100% Muscat of Alexandria.

VECES DESTILADO / TIMES DISTILLED

2 veces / 2 times

GUARDA / AGEING

12 meses en estanques de acero inoxidable.
12 months in stainless steal tanks.

TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

-5° a 8°C / 23° to 46°F

ENÓLOGO / OENOLOGIST

Stephane Geneste

