

FICHA TÉCNICA

Nombre del aguardiente

Ninhue

Año destilación

2024

Grado Alcohólico

45 GL

Bodega Productora

Vitivinícola y Alcoholes Hernández SPA.

Zona de Producción

Sector El Rincón, Comuna de Ninhue.

Cata sensorial y elaboración

Este es un aguardiente diferente ya que ha sido elaborado a partir del vino cepa País, de la viña Escuela Vieja del valle del Itata.

En nariz, asoman sus aromas de manera asombrosa para un destilado de esta naturaleza, producto de una cuidadosa y esmerada destilación, en la que han procurado no alejarse en demasía de los 80 a 85 grados de temperatura, cosa de preservar aquellas sustancias que enriquecen este realmente notable aguardiente del valle del Itata.

Aguardiente incoloro, brillante, con destellos plateados. Exuberante aroma floral con notas de rosas y jazmín, además de pieles de cítricos confitados. En boca es goloso, redondo, incluso cremoso con final largo y persistente.

Lo recomiendo vivamente para preparar todos los clásicos "pisco con Coca Cola" o con Sprite o Ginger Ale, aunque técnicamente no se le puede denominar Pisco (denominación de origen propia de la III y IV de Región de Chile) y por supuesto, para el tradicional "Cola de Mono" propio de las fiestas de Fin de Año.

Destilado

Vino País y botánicos endémicos.

Botánicos

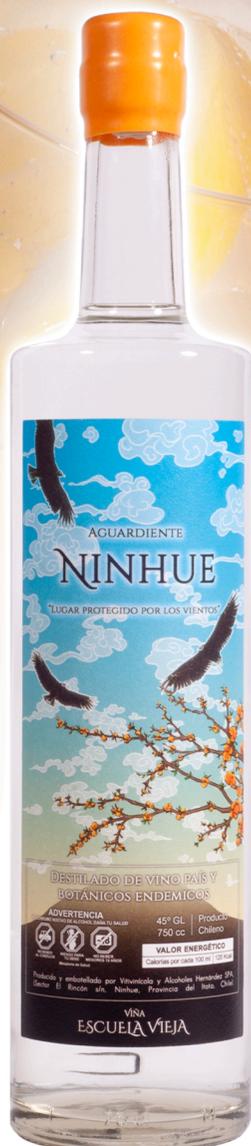
Cortesa de culen, maqui y membrillo, toronjil y Ceste de naranja.

Contenido

750 cc

Tipo destilado

Alambique 80-85°C



ESCUELA VIEJA