



Pisco Quebranta

Points clés

Héritage Nikkei péruvien-japonaise et hommage au métissage culturel de la famille fondatrice.

Soutien des communautés locales via la collaboration exclusivement avec de petits **viticulteurs indépendants** offrant des **grappes de qualité supérieure**.

Privilège une **approche durable, juste et équitable**, préservation du savoir-faire traditionnel local.

Respect de la **tradition** et du **terroir** par la sélection et la technique, **sans aucun additif**. Fermentation et distillation 100% naturelles.

Nikkei Pisco, eau-de-vie de vin

Origine **Ica, Perou**

Base «Puro» **100% raisins Quebranta**

Fermenté et distillé de façon **artisanale et naturelle, sans aucun additif**

Distillation en alambic en cuivre, repos en réservoirs à saké en émail



40°
70 cl

Ref: PCLP001

L'Histoire

La Peruana est un **hommage à l'histoire de la famille Okura**, fondatrice du projet : c'est en 1917 que leur grand-mère Sachiko Okura, péruvienne-japonaise, naît à Ica. Toute sa vie durant elle incarne **le Pérou moderne** et œuvre pour faire le bien au sein de sa communauté. La philosophie de la Peruana incarne ce **métissage culturel et l'héritage Nikkei (péruvien-japonais)**. Afin de faire perdurer cet état d'esprit au fil des années, c'est un **lien étroit de confiance et de sérénité** qui se construit entre les producteurs et les distillateurs.



Notes de dégustation

Nez : Arôme de raisins dominant

Bouche : Saveurs de noix de pécan, abricot sec et citron

Finale : douces notes de pêche et banane.



Aide à la vente

Qui est le consommateur ?

- Amateur de spiritueux fruités et délicats
- Consommateur explorateur de nouvelles saveurs

Qu'appécie-t-il ?

- Single Malt non tourbés
- Gins ronds et aromatiques

Où mettre en rayon

- Au sein des alcools blancs, Piscos

Supports mis à disposition :

- Poster A3

Suggestions de consommation

1) Pur :

Les piscos La Peruana sont des piscos de dégustations, fruités et subtils

3) En cocktail :

Pisco Sour

- 6cl Pisco Quebranta
- 3cl jus de citron pressé
- 3cl de sirop de sucre de canne
- 3cl de blanc d'œuf
- Quelques gouttes de bitters

El Chilcano

- 6cl Pisco Anchoiato
- 3cl jus de citron jaune pressé
- Glaçons
- Ginger Ale
- Zeste de citron