PISCO PORTÓN

PISCO PORTÓN PAGO DE LOS FRAILES QUEBRANTA

Pago De Los Frailes è la linea più premium di Portón che prevede solo l'utilizzo di alambicco discontinuo. L'uva viene lasciata ad asciugare al sole 7 giorni per concentrare di più gli zuccheri.
Questo Pisco sobrio ed elegante è ottenuto da uva molto matura; una volta terminata la fermentazione il mosto riposa in taniche per circa due settimane seguendo le antiche tradizioni; si ottiene poi una seconda fermentazione malolattica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Si percepiscono note di latte combinate a frutta secca e spezie.

Cod. 17217 – 50 cl. – 43% vol. – U. ct. 12 bt.

1957 Rinaldi