

PISCO

HUAMANÍ

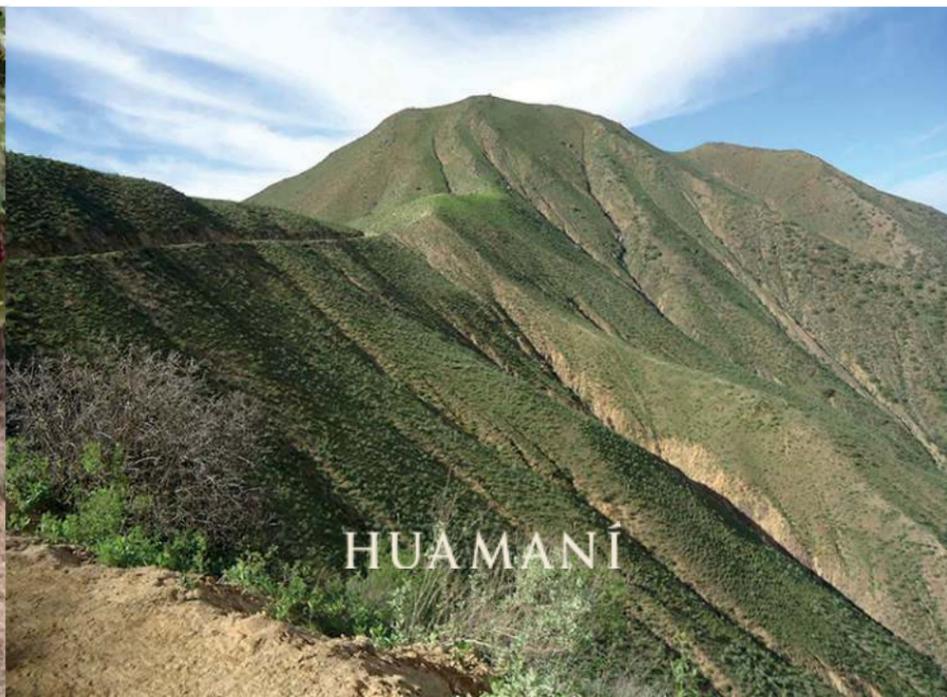
Elaboración Artesanal

DESDE

1890

El Pisco es la bebida bandera del Perú

- ~ El pisco es un tipo de destilado a base de uva, similar a un Brandy.
- ~ Elaborado a partir del primer prensado de la uva.
- ~ No se agrega agua, azúcares ni aditivos de ningún tipo al pisco destilado.
- ~ "Pisco" significa "pajarito" en la lengua indígena del Perú, quechua. Hace referencia a la ciudad y puerto de Pisco donde se originó este destilado.
- ~ El Pisco es Patrimonio Cultural del Perú.



Zonas Pisqueras en Perú



El pisco se produce en la costa de las ciudades de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna.

HUAMANÍ

Tipos de Uva

ARMAS AROMÁTICAS

ARMAS NO AROMÁTICAS



ITALIA

TORONTEL

ALBILLA

MOSCATEL

QUEBRANTA

MOLLAR

NEGRA MOLLAR

UVINA

HUAMANÍ

El Mosto

MOSTO

El mosto es el zumo de la uva, compuesto por la piel, semillas y pulpa de la vid.



Clasificación del Pisco

●
—
PURO
UN SOLO
VARIETAL

●
—
**ACHOLADO
(BLEND)**
MEZCLA DE
VARIETALES

●
—
MOSTO VERDE
MOSTOS QUE NO HAN
CULMINADO SU PROCESO
DE FERMENTACIÓN



Proceso del Pisco

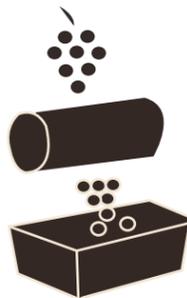
1 VENDIMIA

Se recolectan uvas según la calidad y el tipo



2 PRENSADO

En la prensa se separan las uvas y son suavemente aplastadas.



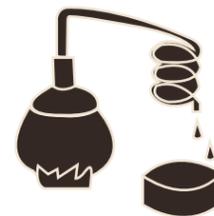
3 FERMENTACIÓN

Es la transformación natural de los azúcares del mosto en alcohol y CO2 por la acción de las levaduras.



4 DESTILACIÓN

Las uvas pisqueras recientemente fermentadas ingresan al proceso de destilación directa y discontinua. Se utilizan alambiques o falcas de cobre.



5 REPOSO

El Pisco debe tener un reposo mínimo de tres meses en depósitos inocuos.



6 EMBOTELLADO

Antes de su envasado es filtrado para eliminar impurezas. Las bodegas envasan el Pisco a una graduación alcohólica de entre 38% y 44%.



HUAMANÍ

Cócteles más famosos a base de Pisco



PISCO SOUR

- 3 oz. de Pisco Huamaní Quebranta
- 1 oz. de jugo de limón
- 1 oz. de azúcar blanca
- 1 clara de Huevo (por cada licuadora llena)
- 2 gotas de Amargo de Angostura



CHILCANO

- 2 oz. de Pisco Huamaní Acholado
- ½ oz. de jugo de limón
- 3 oz. de Ginger Ale

HUAMANÍ

El pisco es versátil



PALOMETA

- 1 ½ oz. de Pisco Huamaní Torontel
- ½ oz. de jugo de toronja rosada
- ¼ oz. de jugo de limón
- ½ oz. de jarabe de goma



PISCO MULE

- 2 oz. de Pisco Huamaní Italia
- 3 oz. de cerveza de jengibre
- ½ oz. de jugo de limón fresco



PISCO PUNCH

- 1 botella de Pisco Huamaní Torontel
- 16 oz. de jugo de piña
- 6 oz. de jarabe de goma
- ½ piña en cubos
- 7 oz. de fresas en rodajas

* 10 a 12 porciones



CAPITÁN

- 2 oz. de Pisco Huamaní Quebranta
- 2 oz. de Vermouth Rosso
- 1 rodaja de cáscara de naranja

HUAMANÍ

Pisco Huamaní

Marcamos todas las casillas de las tendencias en el mundo de bebidas espirituosas:

- ~ Brandy peruano de alta calidad elaborado 100% con las mejores uvas del valle de Ica. Nada más.
- ~ Producción y fermentación artesanal, en pequeños lotes y con 12 meses de reposo.
- ~ Variedad de sabores y perfiles aromáticos, ideal para beber solo o mezclar cócteles innovadores.
- ~ Un rico origen e historia con más de 130 años
- ~ Marca y empaque atractivos.



HUAMANÍ

Nuestras Uvas y Piscos



 QUEBRANTA

 QUEBRANTA



 QUEBRANTA

 MOSTO VERDE
QUEBRANTA



 ITALIA

 ITALIA



 TORONTEL

 TORONTEL



 QUEBRANTA

 ITALIA

 TORONTEL

 ACHOLADO



 QUEBRANTA

 ITALIA

 TORONTEL

 MOSTO VERDE
ACHOLADO

HUAMANÍ

Contactanos



hola@piscohuamani.com



www.piscohuamani.com

[piscohuamani](https://www.facebook.com/piscohuamani)



[@piscohuamani](https://www.instagram.com/piscohuamani)

HUAMANÍ

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO