



## CATA DE PISCOS DE MOQUEGUA

### Panel de Cata:

Catadores de Pisco	Sommeliers
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diana Arbulú (Noches de Cata)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Joseph Ruiz (Restaurante Central)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lucero Villagarcía (La Magía del Pisco)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diego Cruz (Unión Peruana de Sommeliers)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Livio Pastorino (Noches de Cata)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luis Herrera (Unión Peruana de Sommeliers)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Juan Arias (Noches de Cata)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arturo Inga (Noches de Cata)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ronald Carhuas (Restaurante Central)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Renato Piaggio (Cencosud)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jaime Pumayauli (Cencosud)</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pedro Cuenca (Unión Peruana de Sommeliers)</li> </ul>	

### Piscos Catados:

# De Muestra	Descripción	Categoría	Año
1	Paredes	Puro Quebranta	2014
2	El Mocho	Puro Quebranta	
3	Don De Loro	Puro Quebranta	2013
4	Omokewa	Puro Quebranta	
5	Paredes	Puro Italia	2014
6	El Mocho	Puro Italia	
7	Don De Loro	Puro Italia	
8	Paredes	Acholado	2014
9	12 Sangres	Acholado	2011
10	El Mocho	Acholado	
11	Don De Loro	Acholado	2014
12	El Mocho	Puro Negra Criolla	
13	Paredes	Puro Negra Criolla	
14	Omokewa	Mosto Verde Negra Criolla	2014

### 1.- Pisco Quebranta “Paredes” (81.4 Puntos):

**Vista:** Incoloro, limpio y brillante.

**Nariz:** Buena tipicidad, calidad e intensidad. Aromas que nos recuerdan a Aceituna, chocolate, frutos secos y lúcumas.

**Defecto:** A primera nariz se sintió en primera nariz aromas de ácido acético y plástico. A segunda nariz predomina el alcohol.

**Boca:** buena tipicidad, calidad y persistencia.

### 2.- Pisco Quebranta “El Mocho” (83.1 puntos):

**Vista:** Incoloro, limpio y brillante.

**Nariz:** Muy buena tipicidad, buena calidad e intensidad. Aromas de fruta madura, plátano, lúcumas, melocotón, fruto seco, fruto confitado y bitter.

**Observación:** Con la oxigenación mejora

**Boca:** Buena tipicidad, calidad e intensidad. Ingreso dulce, Suave y equilibrado.

### 3.- Pisco Quebranta “Don de Loro” (83.2 puntos)

**Vista:** Limpio y transparente.

**Nariz:** Buena tipicidad, calidad e intensidad. Aroma delicado, limpio, con notas a chocolate blanco, manjar blanco, ligero herbal, frutos secos, frutas deshidratadas (pasas) y equilibrado.

**Boca:** Buena tipicidad, calidad y persistencia. Suave y amplio en boca, final amargo que recuerda a la cáscara de limón. De Cuerpo ligero, persistente, franco y de buen retrogusto.

### 4.- Pisco Puro Quebranta “Omokewa” (83.4 puntos)

**Vista:** Limpio y transparente.

**Nariz:** Buena tipicidad y calidad. Intensidad positiva, alcohol moderado, chocolate, fruto seco, ligeramente frutal y expresivo.

**Boca:** Buena tipicidad, calidad media y buena persistencia. Equilibrado.

**Observación:** Ligero en boca.

#### 5.- Pisco Puro Italia “Paredes 2014” (82.6 puntos)

**Vista:** Incoloro, limpio y brillante.

**Nariz:** muy buena tipicidad, buena calidad y muy buena intensidad. Cítrico, hierba aromática, floral

**Boca:** buena tipicidad, buena calidad y buena intensidad. Buena persistencia

#### 6.- Pisco Puro Italia “El Mocho” (83.8 puntos):

**Vista:** Incoloro, limpio y brillante.

**Nariz:** Limpio, de muy buena calidad, buena intensidad y tipicidad. Aromas que nos recuerdan a fruta cítrica (limón), flores blancas (azahares y jazmín), fruta blanca madura, manzana, fruta confitada, pasas rubias, dátiles, hierba fresca, miel.

**Boca:** Ingreso cálido, de buena persistencia y tipicidad, con un final que nos recuerda el amargor de la cáscara de toronja, generoso en alcohol. Se percibe sabores que nos recuerdan a la uva Italia y las pasas rubias.

#### 7.- Pisco Puro Italia “Don de Loro” (85.6 puntos):

**Vista:** Incoloro, limpio y brillante.

**Nariz:** Limpio, de muy buena tipicidad, calidad y de buena intensidad. Con notas cítricas (limón), flores blancas (azahares), tostado, fruta blanca, manzana, miel, herbáceo (hierba fresca) y un fondo tostado.

**Boca:** Buena tipicidad, calidad y persistencia. Ingreso ligeramente cálido, alcohol generoso, amplio en boca y persistencia media. , lo que se percibe en paladar es consecuente con lo apreciado en nariz (franco), ligero picor, fruta blanca, manzana, especiado (orégano), persistencia media, final a cáscara de limón.

#### 8.- Pisco Acholado “Paredes” 2014 (78 puntos):

**Vista:** Incoloro, limpio y brillante.

**Nariz:** Después de una oxigenación en copa se aprecia buena tipicidad e intensidad. En nariz nos recuerda el agua de azahar y presenta notas herbáceas (yantén, hierba luisa, etc.)

Observación: Ligero químico, inorgánico, acético

**Boca:** Calidad media. Buena tipicidad y persistencia.

Observación: se mantiene el defecto que opaca todos los aromas que presenta el pisco.

#### 9.- Pisco Acholado “12 Sangres” 2011 (84.6 puntos)

**Vista:** Incoloro, limpio y brillante.

**Nariz:** Buena tipicidad e intensidad, calidad media. En nariz es sedoso, limpio, frutal, con notas a pasa rubia, caramelo de naranja, toffe y bitter.

**Boca:** Buena tipicidad, persistencia y calidad media.

#### 10.- Pisco Acholado “El Mocho” (84 puntos)

**Vista:** Incoloro, limpio y brillante.

**Nariz:** Tipicidad, calidad e intensidad media. Aromas a escobajo seco, manzanilla, mandarina, manzana, melocotón y chocolate.

**Boca:** Buena tipicidad y persistencia, calidad media. Ligero cuerpo, equilibrado, franco y amable.

#### 11.- Pisco Acholado “Don de Loro” 2014 (83.2 puntos)

**Vista:** Incoloro, limpio y brillante.

**Nariz:** Tipicidad y calidad media, buena intensidad. Plano, necesita una ligera oxigenación para expresarse, ligera aroma frutales (durazno marcado)

**Boca:** Tipicidad media, buena calidad y persistencia. Sedoso, franco, buen retrogusto y con ligero punto de picor.

#### 12.- Pisco Negra Criolla “El Mocho” (83.8 puntos)

**Vista:** Incoloro, limpio y brillante.

**Nariz:** Equilibrado, alcohol moderado, buena intensidad, tipicidad y calidad media, buena intensidad. Notas que nos recuerdan la manzanilla, el chocolate y la fruta seca.

**Boca:** Sedoso, franco, untuoso, de tipicidad media, buena calidad y persistencia.

### 13.- Pisco Negra Criolla “Paredes” (81 puntos)

**Vista:** Incoloro, limpio y brillante.

**Nariz:** Baja tipicidad, cálido y de buena persistencia. Poco expresivo, los aromas del alcohol en primera nariz es predominante, presenta notas que nos recuerdan una ligera manzana, plátano, fruta seca, hierbas frescas y tabaco.

Observación: se sintió un poco de sancochado.

**Boca:** Expresivo, sedoso, equilibrado, y buen retrogusto.

### 14.- Pisco Mosto Verde Negra Criolla “Omokewa” 2014 (85.9 puntos)

**Vista:** Incoloro, limpio y brillante.

**Nariz:** Típico, cálido, de buena persistencia, alcohol moderado, equilibrado, amable. Aromas dulces (chancaca, almíbar) y notas que nos recuerdan al cacao, melocotón y manzana roja.

**Boca:** Franco, expresivo, sedoso y buen retrogusto.

**Diciembre 2016**

**Pedro Cuenca Espinoza**  
**Sommelier y Catador de Pisco**  
**Celular: 99612-7547**

