

FICHA TECNICA PISCO BLACK HERON



- **Definición del Producto:** Triple destilado de vino obtenido a partir de uvas seleccionadas, madurado en barricas de roble francés, de carácter ahumado con notas frutales, seco y de color ámbar.
- **Historia:** desde 1850 se ha ido heredando la tradición de padre a hijo por cinco generaciones de la familia Camposano, este producto replica la experiencia vivida en el año 1924 durante un incendio en la destilería.
- **Ubicación:** Tuluahuén, pequeña localidad rural ubicada a los pies de la cordillera de Los Andes, en el valle transversal del río Limarí sobre 1.000 msnm.
- **Denominación de Origen:** Producto con D.O. amparada en Decreto con Fuerza de Ley (DFL) Nº 181 del 16 de mayo de 1931 y la Ley Nº18.455 del año 1985 que norma su producción, elaboración y comercialización. Gran Pisco.
- **Graduación alcohólica:** 43,5% alc/vol
- **Envase:** formato 700 vidrio pintado en degradado desde negro a transparente, diseño estampado en serigrafía directamente sobre vidrio.
- **Cierre:** Tapón rosca plástico de color dorado y capsula de sellado con abre fácil.

- **Vino Base de destilación:**

- **Materia Prima:**

- **Variedad:** Principalmente Moscatel de Alejandría, Moscatel Rosada.
 - **Sistema de Conducción:** Parrón Español.
 - **Edad de las parras:** 20 años en promedio.
 - **Rendimiento:** 15 mil kilos por hectárea
 - **Cosecha:** Manual.
 - **Tipo de Suelo:** Laderas de textura franca de baja fertilidad.
 - **Clima:** Mediterráneo semiárido, de estaciones marcadas y temperaturas moderadas, precipitaciones promedio 80 mm/año concentradas en invierno.
 - **Altura:** desde 1000 msnm.

- **Vinificación:**

- **Maceración:** Pre Fermentativa Fría.
 - **Prensado:** Neumático de ciclo largo.
 - **Atmosfera:** Controlada libre de Oxígeno.
 - **Fermentación Alcohólica:** limpia, en ausencia de pieles y con menos de 200 NTU de turbidez.
 - **Levaduras:** seleccionadas.
 - **Temperatura de fermentación:** entre 14 – 16 °C.
 - **Recipiente de fermentación:** Acero Inoxidable

- **Destilación:**

- **Tipo de destilación:** simple (Discontinua).
- **Numero de destilaciones:** 3
- **Lote de destilación:** 1.200 lts.
- **Fracción Utilizada:** Corazón (para cada una de las tres destilaciones)
- **Criterio de Separación de Fracción:** Sensorial
- **Material de Alambique:** Cobre.
- **Fuente de Calor:** Leña.
- **Graduación alcohólica inicial:** 85% alc/vol
- **Tiempo de Destilación por Lote:** 12 hrs.

- **Enología:**

- **Recipiente de Reposo:** Barricas de roble frances tostada.
- **Tiempo de reposo:** Blend de alcoholes de barricas guardados por entre 2 y 6 años.
- **Rebaje de graduación alcohólica:** La hidratación del alcohol desde su graduación inicial se hace en tres etapas, la primera es previo al tiempo de reposo en barricas francesas, desde los 85 hasta los 75 grados de alcohol.
Después de aproximadamente 6 meses de una fase extractiva la graduación alcohólica se ajusta hasta 55 grados, así permanecerá hasta final del reposo.
Finalmente es ajustado a su graduación final durante el “Blend” de las barricas seleccionadas.
El agua utilizada para el rebaje es de fuente natural provenientes de nieves cordilleranas, desmineralizada por osmosis inversa, tratada con radiación UV y Ozono
- **Tratamiento Ahumado:** Se pone en contacto del humo con el alcohol.
- **Tratamientos de frio:** El alcohol ya reposado y puesto en contacto con humo es enfriado a - 9 °C para eliminación de ácidos grasos que comunican olores y sabores desagradables.
- **Numero de Filtraciones:** 2 filtraciones, la primera como complemento del tratamiento de frio y la segunda para dar brillo y seguridad durante el envasado.

- **Nota de Cata (se recomienda agregar un poco de agua previo):**

Destilado color ámbar de intensidad media, limpio y brillante. En nariz destacan sus notas ahumadas suaves que no opacan el aporte tostado, de miel y avellanas de la barrica, así como tampoco las notas frutales de confitura de naranja y duraznos jugosos. La boca alinea lo percibido en nariz, intenso y expresivo sin ser ardoroso a pesar de sus 43,5% alc/vol, seco (sin azúcar) y con un leve picor en el final de boca que sostiene su agradable retro gusto ahumado en forma prolongada desapareciendo lenta y sutilmente.