



BARSOL

Barsol producerer pisco på Bodega San Isidro, der er det ædste destilleri i Peru. Bodega San Isidro ligger i hjertet af piscoens hovedstad, Ica.

Man kan sagtens smage de mere end 100 års erfaring, når man smager piscoerne fra Bodega San Isidro, der har høstet bred, international anerkendelse.

Pisco er i bund og grund fermenteret druesaft, vin, som man destillerer. Bodega San Isidro bruger kun druer fra egne vinmarker, som ligger i Ica-dalen. Det giver dem mulighed for at præge druerne og dermed den endelige pisco.

Piscoen destilleres i pot stills og lagres i 3 måneder på ståltanke, inden den hældes på flaske.