



# BODEGA CASCAJAL

**BRIEF DE PISCO CASCAJAL 2019**

— VALLE CAÑETE, ZUÑIGA, LIMA - PERÚ —



MAPA DE UBICACIÓN

# SOBRE LA BODEGA



- ◆ Los viñedos están ubicados a **1000 msnm**.
- ◆ **Vitivinicultura de precisión:** conducción por espaldera altas y doble T y manejo controlado.
- ◆ **Variedades:** Uvina (cepa emblemática), Quebranta, Italia
- ◆ **Maduración** de uvas pisqueras entre Febrero y Abril.
- ◆ Permiten obtener Piscos con estilo y personalidad únicos.
- ◆ Posee múltiples microclimas.
- ◆ Amplitud térmica día y noche.
- ◆ Suelos heterogéneos de cascajo.

# LA COMPAÑÍA

## **Vallelindo Inversiones S.A.C**

constituido según Partida Registral:  
N° 1169864 y RUC: 20509817546  
creada el 16/11/2004 dedicada a la  
elaboración de productos  
agroindustriales como piscos y sus  
derivados.

Somos parte de un **grupo económico**  
que maneja los viñedos, la planta de  
fabricación de pisco

**Nuestra Bodega** está ubicada en  
Carretera Central Yauyos Km. 64 S/N,  
Zuñiga, Cañete. Lima - Perú.



BODEGA  
CASAJAL

# NUESTROS DESTILADOS

---





Especificaciones Técnicas — 

## MOSTO VERDE UVINA



**Cepa:** Uvina

**Descripción:** Destilado de jugo de uva (destilado origen vínico)

**Variedad:** Mosto verde Uvina.

**Grado Alcohólico:** 41% volumen alcohólico.

**Vista:** Limpio, excelente brillo, incoloro.

**Olfato:** Acentuada fragancia cítrica muy agradable con notas marcadas a olivos frescos clásico de la variedad, atenuate aroma sutil a aceituna.

**Gusto:** Marcada presencia de olivo en boca, se puede apreciar un ligero sabor a madera y una integración de alcohol perfecta que lo equilibra.

**Maridaje:** Cheesecake de fresas, Cheesecake de Maracuyá, Níspero, Aceitunas y Jamón del país.

**Registro sanitario-Perú:**  
P6657616N NEVLIV

**Denominación de Origen:**  
Certificado N° 733





Especificaciones Técnicas — 

# MOSTO VERDE QUEBRANTA



**Cepa:** Quebranta

**Descripción:** Destilado de jugo de uva (destilado origen vínico)

**Variedad:** Mosto verde Quebranta.

**Grado Alcohólico:** 41% volumen alcohólico.

**Vista:** Limpio, reflejos plateados con un resplandeciente brillo.

**Olfato:** Intenso aroma a pasas negras y un exquisito final a chocolate, granadilla, durazno y refrescante aroma a cítricos.

**Gusto:** Evolución interesante en aromas tenues como heno y la frescura de la granadilla que se completa en un gratificante final a pasas negras.

**Maridaje:** Cheesecake de mora, y Jamón inglés.

**Registro sanitario-Perú:**  
P6657616N NEVLIV

**Denominación de Origen:**  
Certificado N° 733





## MOSTO VERDE ITALIA



**Cepa:** Italia

**Descripción:** Destilado de jugo de uva (destilado origen vínico)

**Variiedad:** Mosto verde Italia.

**Grado Alcohólico:** 41% volumen alcohólico.

**Vista:** Incoloro totalmente transparente y brillante.

**Olfato:** Apreciables aromas amoscatelados, intensidad en frutos cítricos, apreciable aroma a lima fresca con un abocado final a pasas rubias.

**Gusto:** Apreciable dulzón, larga persistencia en aromas cítricos intensos como la flor de naranja y finos toques de yerba luisa, exquisitas pasas negras que logran su fineza y suave final.

**Maridaje:** Trufas de cacao, postres con frutas ácidas, fresas bañadas con chocolate, pasas rubias y morcilla.

**Registro sanitario-Perú:**  
P6657516N NEVLIV

**Denominación de Origen:**  
Certificado N° 755



Especificaciones Técnicas —

## PREMIUM UVINA



**Cepa:** Uvina

**Descripción:** Destilado de jugo de uva (destilado origen vínico)

**Variiedad:** Puro Uvina

**Grado Alcohólico:** 42% volumen alcohólico.

**Vista:** Muy limpio, incoloro y de gran brillo.

**Olfato:** Agradable, equilibrado, notas frutadas, con recuerdo a frutilla y dulce.

**Gusto:** Cálido y dulzor, buena evolución y persistencia a frutos rojos, buen cuerpo y de suave final.

**Maridaje:** Tocino del cielo, aceitunas verdes con almendras, salame, jamón ahumado serrano, queso azul.

**Registro sanitario-Perú:** P6507516N NAVLIV

**Denominación de Origen:** Certificado N° 734



Especificaciones Técnicas —

## PREMIUM QUEBRANTA



**Cepa:** Quebranta

**Descripción:** Destilado de jugo de uva (destilado origen vínico)

**Variación:** Puro Quebranta

**Grado Alcohólico:** 42% volumen alcohólico.

**Vista:** Limpio, incoloro y de gran brillo.

**Olfato:** Agradable, suaves notas de frutos secos (pecanas), toques dulces amieladas y de alcohol equilibrado.

**Gusto:** Ingreso cálido y dulzón, con buena densidad.

**Maridaje:** Turrón de Doña Pepa, pasas negras, pecanas y Salchicha Frankfurter.

**Registro sanitario-Perú:** P6507516N NAVLIV

**Denominación de Origen:** Certificado N° 734



Especificaciones Técnicas — 

## PREMIUM ITALIA



**Cepa:** Italia

**Descripción:** Destilado de jugo de uva (destilado origen vínico)

**Variiedad:** Puro Italia

**Grado Alcohólico:** 42% volumen alcohólico.

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

**Olfato:** Atractivos tonos florales, agradable aroma a jazmín y piña madura.

**Gusto:** Exquisito sabor e intensidad a pasas rubias, fresca de anís y toques sutiles de hinojo.

**Maridaje:** Turrón de Doña Pepa, pasas negras, pecanas y Salchicha Frankfurter.

**Registro sanitario-Perú:** P6708216N NAVLIV

**Denominación de Origen:** Certificado N° 734





## Especificaciones Técnicas —

# PREMIUM ITALIA



**Cepas:** Uvina e Italia

**Descripción:** Destilado de jugo de uva (destilado origen vínico)

**Variiedad:** Puro Acholado

**Grado Alcohólico:** 42% volumen alcohólico.

**Vista:** Limpio, brillante e incoloro.

**Olfato:** intensidad de uva Italia, toques de manzana, lúcuma y delicia de mango, aroma a pasas rubias, limpio y

afinado.

**Gusto:** Intenso en italia, fino aroma de frutas gracias a la integración perfecta de la uvina, larga, persistente y un cuerpo suave al paladar.

**Maridaje:** Mousse de Maracuyá, Pie de Limón.

**Registro sanitario-Perú:**  
P6754316N NAVLIV

**Denominación de Origen:**  
Certificado N° 732



BODEGA  
CASCAJAL

 628 4444 / 628 4445

 [ventas@cascajal.com](mailto:ventas@cascajal.com)

 [www.cascajal.com](http://www.cascajal.com)