



LA RUTA DEL PISCO

EMPIEZA AQUÍ



**Sovelsac**  
Inversiones Sotomayor Velásquez S.A.C.

**VELÁSQUEZ** PISCO  
EL PISCO QUE TÚ MERECES

VALLE DE PATIVILCA  
BARRANCA - REGIÓN LIMA



**UN NORTE**  
SIN NADA  
QUÉ ENVIDIAR  
AL SUR

PISCO VELÁSQUEZ, el Pisco más norteño del Perú. Una marca joven, moderna, familiar, pero también amante de la Historia y de la zona que le dio origen. Un Pisco distinto, producto de la destilación de mostos frescos de nuestras cada vez mejores uvas recién fermentados, llevados al mercado tras hasta quince meses de reposo en el que sus bondadosas características organolépticas se terminan de forjar. Más que un Pisco, es una experiencia pensada con cariño y hecha para tus mejores momentos. Descubre este tesoro líquido, disfruta esta obra de arte. Este es PISCO VELÁSQUEZ, el Pisco que TÚ mereces.



# NOSOTROS

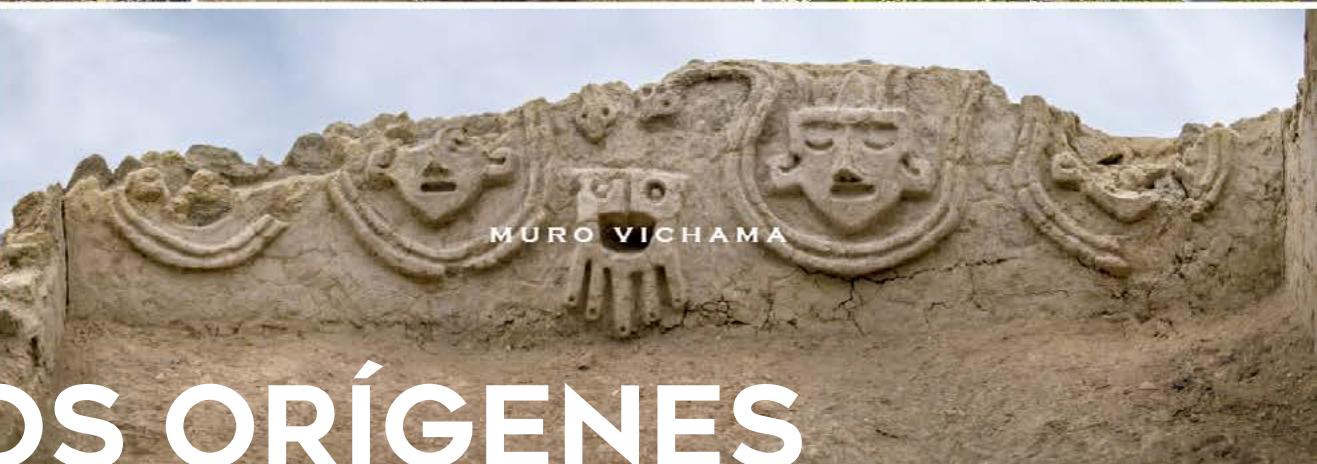
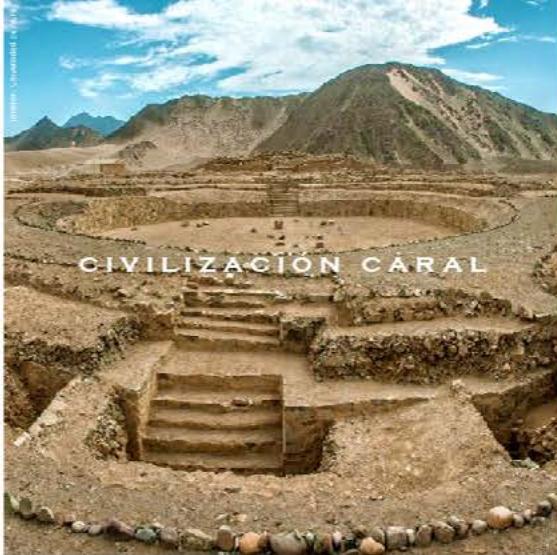
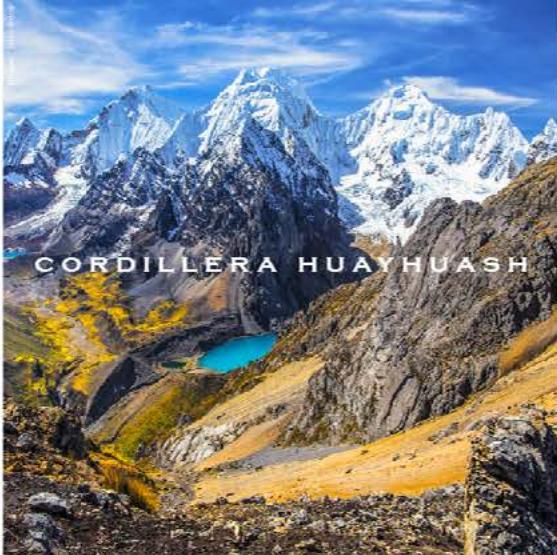
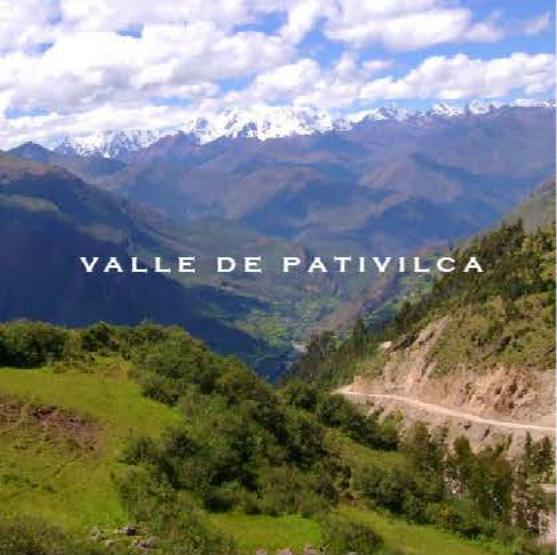
INVERSIONES SOTOMAYOR VELÁSQUEZ S.A.C. y su BODEGA VELÁSQUEZ desarrolla desde su fundación en el año 2007 Pisco y Vinos de renombre. Está conformada por una familia emprendedora que labró y cultivó con técnica y esmero selectas variedades de uvas en los fértiles suelos de nuestro fundo en el valle de Pativilca.

Al estar dentro de la región productora de Pisco, iniciamos la elaboración de dos variedades de Pisco, "la Bebida de Bandera", que con los años han ido creciendo. Tenemos el privilegio y orgullo de contar con la primera autorización de uso de la Denominación de Origen Pisco en La Ruta del Pisco de Sur a Norte; así como de salvaguardar las tradiciones y técnicas de la elaboración del Pisco en esta zona.

Con los años nuestras dos variedades de Pisco, Acholado cuatro cepas y Puro Italia, fueron galardonadas con la Medalla de Oro en los Concursos Nacionales del Pisco del 2015 y 2018 respectivamente y han sido parte de eventos importantes a nivel nacional e internacional.

En el año 2019 se amplió el portafolio con nuevas variedades de Pisco y una línea vinífera con gran aceptación por su gran calidad y agradable sabor. Los Pisco se venden en lugares emblemáticos de la ciudad de Barranca para el deleite de su cariñosa gente, así como en selectos establecimientos de la ciudad de Lima. Desarrollamos además, Piscos personalizados para nuestros clientes corporativos.

En el camino recorrido para alcanzar la verdadera excelencia, reafirmamos nuestro compromiso de seguir mejorando para hacer de PISCO VELÁSQUEZ y VINO VELÁSQUEZ, los Piscos y vinos que el Perú y el mundo merecen.



# NUESTROS ORÍGENES

La Provincia de Barranca, en el Norte Chico de Lima, posee riqueza histórica, geográfica, turística, gastronómica y humana extraordinaria. Por las notables características de la zona, en el año 2005 iniciamos operaciones llegando a ser allí la primera bodega en la Ruta del Pisco. Nuestras buenas prácticas agrícolas, sistemas productivos orgánicos y eficiencia en bodega, con los que se desarrolla excelentes productos vitivinícolas, PISCO VELÁSQUEZ.

Nuestra gráfica está inspirada en las culturas precolombinas de Barranca (Caral, Vichama, Áspero), las primeras de Sudamérica. Hemos querido que nuestros Piscos reflejen lo mejor de esta bella zona, así comode las uvas con las que están hechos y nuestros principales valores: Unión, Integración, Amor por la Historia y la Cultura, Gratitud, Amicalidad.

Un producto natural, saludable y muy versátil; con exquisitas reminiscencias en aromas y sabores, así como agradables, persistentes y muy placenteros retrogustos. Dos (muy pronto tres) variedades deliciosas. Te invitamos a conocernos y a disfrutar con nosotros de PISCO, el Pisco que TÚ mereces.



## NUESTRO FUNDO

Nuestro hermoso fundo en el fértil valle de Pativilca es hoy el primer destino en la Ruta del Pisco. Veinticinco hectáreas bendecidas por el generoso clima del valle de Pativilca en la provincia de Barranca, a 200 m.s.n.m., regado por aguas que descienden de los nevados de la Cordillera Huayhuash (página anterior) y buenas condiciones para el cultivo de la vid, en especial para variedades criollas y tradicionales donde se conjuguen la buena iluminación, ventilación y suelos con buen drenaje. Las características climáticas, hídricas y de suelo de nuestra zona productora permiten cosechar desde sus inicios uvas pisqueras de características sensoriales muy notables, llenas de aromas y dulzor.

Nuestro siempre capacitado personal de campo cosecha excelentes uvas pisqueras de diversas variedades que, tras ser completamente fermentadas en nuestra propia bodega, son destiladas en alambique de cobre. Es así como nace PISCO VELÁSQUEZ, puesto luego a reposar durante al menos un año para lograr un perfecto ensamblaje de sus características antes de ser embotellado.

# PRODUCIENDO PISCO

- 1 COSECHA**  
Entre febrero y abril, cuando el contenido de azúcar de uva pisquera ha llegado al nivel correcto.
- 2 MOLIENDA**  
Se retira los tallos de los racimos y se muele las uvas. Puede ser con una máquina despalilladora o tras la tradicional pisa.
- 3 MACERACIÓN**  
Se deja al mosto descansar con la piel y semillas por algunas horas.
- 4 PRENSADO**  
Se separa las cáscaras y semillas del mosto, el cual será llevado a fermentación.
- 5 FERMENTACIÓN**  
Proceso natural a través del cual las levaduras transforman el mosto en alcohol y CO<sub>2</sub>.
- 6 DESTILACIÓN**  
Una vez fermentado, el mosto entra de inmediato en el discontinuo proceso de destilación en alambique de cobre.
- 7 REPOSO**  
Tras la destilación, el Pisco es puesto a reposar dentro de contenedores no reactivos por un tiempo prudencial.
- 8 ENVASADO**  
Se filtra el Pisco para eliminar impurezas, luego ser envasado en botellas.

# EVALUANDO PISCO



## EN VISTA

El Pisco debe ser incoloro, transparente, brillante y sin ningún cuerpo dentro de él. Debe ser además untuoso, dejar ver "lágrimas" o "piernas" deslizándose lentamente por las paredes de la copa.



## EN NARIZ

Acerque la copa a la nariz y aspire suavemente el aroma. Si bien se percibirá el alcohol, pronto el Pisco debe liberar aromas nobles, naturales y placenteros, los que dependerán de la cepa de con la cual se produce el Pisco.



## EN BOCA

Con un primer sorbo remoje todo el interior de la boca. Deberá sentir calidez y persistencia. El sabor debe mostrar equilibrio entre el alcohol y los sabores placenteros del Pisco. Repita y sienta cómo evolucionan los sabores.



# PURO ITALIA

PISCO ELABORADO CON UVA  
DE VARIEDAD ITALIA



## MEDALLA DE ORO

Concurso Nacional del Pisco 2018  
Ministerio de la Producción

### NOTAS DE CATA

Aromas limpios, herbales frescos, anís, rosas blancas, jazmín, azahar, cáscara de naranja, pasas rubias, piña madura, mango, compota de durazno, miel. En boca: Ingreso cálido, alcohol generoso, flores de azahar, anís, frutas maduras, pasas rubias, flores blancas, hierbas, almíbar, persistencia media-larga, final a hollejo de lima.

Denominación de Origen "Pisco 525", Registro Sanitario R6653113N-NAIVST.

Vol.: 44.5%.

Presentaciones: 500 mL, 50 mL

### COCTELERÍA DE AUTOR



ASPERO SOUR



LADY SHADY



CARAL PUNCH



VALLE DE PATIVILCA  
BARRANCA - REGIÓN LIMA

# PURO ITALIA: Ficha Técnica

## 1.- NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA

Pisco Puro Italia  
Marca: VELÁSQUEZ

## 2.- NOMBRE DEL FABRICANTE

Inversiones Sotomayor Velásquez S.A.C.

## 3.- COMPOSICIÓN

INGREDIENTES	%
Mosto de uvas frescas de variedad Italia "Moscatel de Alejandría" recientemente fermentadas	100

## 4.- VOLUMEN DE ALCOHOL

44.5%

## 5.- PRESENTACIONES

500 mL, 50 mL.

## 6.- TIPO DE ENVASE Y MATERIAL DE EMPAQUE

Envase : Vidrio.  
Empaque individual : Cartón Folcote.  
Empaque por docena : Cartón corrugado.

## 7.- TIPO DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Conservar en bodegas ventiladas, lejos de incidencia de luz solar directa.

Temperatura : 15 - 25° C  
Humedad : 50 - 60 %

## 8.- PROCESO DE ELABORACIÓN Y EQUIPOS UTILIZADOS

### 8.1.- PROCESO DE ELABORACIÓN

- Cosecha y traslado a bodega.
- Molienda.
- Maceración.
- Prensado.
- Fermentación.
- Destilación.
- Reposo.
- Envasado.

### 8.2.- EQUIPOS UTILIZADOS

- Despalilladora.
- Tanques para procesos previos a destilación.
- Alambique de cobre de 100 L.
- Tanques de reposo.
- Embotelladora.
- Equipo de laboratorio.

## 9.- VIDA ÚTIL

Indefinida.

## 10.- IDENTIFICACIÓN DE LOTE DE PRODUCCIÓN

Sólo se realiza un proceso de destilación al año. Cada lote está identificado con el año en el cual se hizo la cosecha de la uva, el cual está indicado en la etiqueta frontal. Ejemplo: Si la uva fue cosechada en el año 2019, una vez realizada la destilación el Pisco reposa hasta el año siguiente. Una vez embotellado se añade la acotación "Cosecha 2019" al etiquetado.



# ACHOLADO

BLEND DE PISCOS PUROS CON UVAS  
DE VARIEDADES QUEBRANTA, ITALIA,  
ALBILLA Y MOLLAR



## MEDALLA DE ORO

Concurso Nacional del Pisco 2015  
Ministerio de la Producción

### NOTAS DE CATA

Aromas limpios, vainilla, manzana, plátano, pecanas, almendras, pasas oscuras, higos, guindones; toques cítricos, florales y herbales; canela y pimienta negra. En boca: Ingreso cálido y dulce, alcohol generoso; sabores correctamente ensamblados; vainilla, frutas frescas, pasas oscuras, flores y hierbas; canela, clavo de olor, anís, cítricos, toques dulces; persistencia media-larga.

Denominación de Origen "Pisco 525", Registro Sanitario R6755213N-NAIVST.

Vol.: 43.4%.

Presentaciones: 500 mL, 50 mL.

### COCTELERÍA DE AUTOR



DON VELÁSQUEZ



PATIVILCA VALLEY



CHILCANOS VARIOS



VALLE DE PATIVILCA  
BARRANCA - REGIÓN LIMA

# ACHOLADO: Ficha Técnica

## 1.- NOMBRE DEL PRODUCTO Y MARCA

Pisco Acholado de Piscos Puros de Cepas Quebranta, Italia, Albilla y Mollar.  
Marca: VELÁSQUEZ

## 2.- NOMBRE DEL FABRICANTE

Inversiones Sotomayor Velásquez S.A.C.

## 3.- COMPOSICIÓN

INGREDIENTES	%
Mosto de uvas frescas de variedad Quebranta recientemente fermentadas	75
Mosto de uvas frescas de variedad Italia "Moscatel de Alejandría" recientemente fermentadas	15
Mosto de uvas frescas de variedad Albilla recientemente fermentadas	5
Mosto de uvas frescas de variedad Mollar recientemente fermentadas	5
TOTAL	100

## 4.- VOLUMEN DE ALCOHOL

43.4%

## 5.- PRESENTACIONES

500 mL, 50 mL.

## 6.- TIPO DE ENVASE Y MATERIAL DE EMPAQUE

Envase : Vidrio.  
Empaque individual : Cartón Folcote.  
Empaque por docena : Cartón corrugado.

## 7.- TIPO DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Conservar en bodegas ventiladas, lejos de incidencia de luz solar directa.  
Temperatura : 15 - 25° C  
Humedad : 50 - 60 %

## 8.- PROCESO DE ELABORACIÓN Y EQUIPOS UTILIZADOS

### 8.1.- PROCESO DE ELABORACIÓN

- Cosecha y traslado a bodega.
- Molienda.
- Maceración.
- Prensado.
- Fermentación.
- Destilación.
- Reposo.
- Envasado.

### 8.2.- EQUIPOS UTILIZADOS

- Despalilladora.
- Tanques para procesos previos a destilación.
- Alambique de cobre de 100 L.
- Tanques de reposo.
- Embotelladora.
- Equipo de laboratorio.

## 9.- VIDA ÚTIL

Indefinida.

## 10.- IDENTIFICACIÓN DE LOTE DE PRODUCCIÓN

Sólo se realiza un proceso de destilación al año. Cada lote está identificado con el año en el cual se hizo la cosecha de la uva, el cual está indicado en la etiqueta frontal. Ejemplo: Si la uva fue cosechada en el año 2019, una vez realizada la destilación el Pisco reposa hasta el año siguiente. Una vez embotellado se añade la acotación "Cosecha 2019" al etiquetado.



# PURO QUEBRANTA

PISCO ELABORADO  
CON UVA DE VARIEDAD  
QUEBRANTA

## NOTAS DE CATA

Aromas intensos y limpios, hierba fresca, fruta blanca, durazno, membrillo, pera, miel, fruta deshidratada, fruta seca, pecana, especias, pera, pasas negras. En boca: ingreso cálido, fruto seco, piel de lima, ligero picor, alcohol generoso, fruta blanca, membrillo, durazno, manzana, pera, pasas negras, final a pasa negra. Persistencia media-larga.

Presentaciones: 500 mL, 50 mL.



**VELÁSQUEZ**  
PISCO  
EL PISCO QUE TÚ MERECES

VALLE DE PATIVILCA  
BARRANCA - REGIÓN LIMA

# MUCHO MÁS QUE PISCO



- Piscos hay muchos, pero el Pisco que INICIA la Ruta del Pisco en el Valle de Pativilca, provincia de Barranca, Región Lima; ese es PISCO VELÁSQUEZ.
- En una botella de Pisco Velásquez, tienes lo mejor de la tradición pisquera del Norte Chico de la Región Lima.
- Pisco Velásquez es 100% mosto de uva, por lo tanto una bebida saludable y un excelente complemento en tu alimentación y el cuidado de tu salud.
- Además de delicioso, Pisco Velásquez es muy versátil. Puede ser tomado puro, en cocktails, gastronomía y repostería.
- Regala Pisco Velásquez a quienes realmente aprecias, contamos con una amplia gama de empaques para darle la presentación de lujo que ellos merecen.



**VELÁSQUEZ**  
PISCO  
EL PISCO QUE TÚ MERECES

**Sovelsac**  
Inversiones Sotomayor Velásquez S.A.C.

📞 +51 997 081 072  
✉️ [INFO@PISCOVELASQUEZ.COM](mailto:INFO@PISCOVELASQUEZ.COM)  
📍 PISCOVELASQUEZ  
📷 PISCOVELASQUEZ\_OFICIAL

INVERSIONES SOTOMAYOR VELÁSQUEZ S.A.C.  
CTA. CORRIENTE EN SOLES BCP: 191-1677163-0-39

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO