



Cholo Matías



Nuestra Historia

Somos una empresa familiar dedicada a la producción de Pisco en modo tradicional que nace en la ciudad de Ica - Perú.

El Pisco es inherente en nuestra familia desde hace cinco generaciones.

En nuestro fundo Santa Lucía, ubicado en el distrito de Santiago, al sur de Ica, respetamos una de las principales reglas: usar la mejor materia prima.

Allí nosotros sembramos la uva, la podamos, la abonamos, la deshojamos y, luego, recién viene el proceso de bodega. Es un trabajo de todo el año donde buscamos la perfección del Pisco.

Como lo hacemos

El proceso de producción de nuestro Pisco “Cholo Matías”, se inicia vigilando y cuidando la calidad de sus uvas.

La bodega mantiene altos estándares de calidad, se utilizan algunas máquinas para elaborar, trasladar y conservar el mosto, asegurando así la sanidad y calidad del producto.

Pisco “Cholo Matías” es elaborado de Mosto Yema (mosto obtenido de prensa suave). La fermentación es natural, sin adición de levaduras ni enzimas.

El mosto utilizado en cada tipo de pisco es cien por ciento de la variedad de uva que indica la etiqueta, sin adición de ninguna clase de químicos o elementos extraños al propio mosto; de esa manera se mantiene y respeta el método artesanal utilizando la Falca que es el destilador típico para producir los piscos de Ica.

Todo este arte hace que los piscos tengan el cuerpo, sabores y aromas naturales que los caracterizan.

Los piscos reposan un periodo mínimo de 1 año.

Luego de esta etapa, el envasado y acabado final de cada botella es realizado cuidadosamente, para así ofrecer al Perú y al mundo un producto de excelente calidad, que lleva con orgullo su nombre “Cholo Matías”; que representa para nuestra familia la gran responsabilidad de dejar muy en alto el nombre del Perú en cada copa que se brinda de este inigualable destilado.



Nuestros Piscos

PISCO ACHOLADO



UVAS QUEBRANTA, MOSCATEL, TORONTE

PISCO MOSCATEL



UVAS MOSCATEL

PISCO QUEBRANTA



UVA QUEBRANTA

PISCO TORONTEL



UVA TORONTEL



Lima:

 +51 959194925

Ica:

 +51 956620053

 +51 946420013

 pisco.cholomatias

 piscogrados@hotmail.com

 rgrados@gmail.com

 juliagradospezzeria@hotmail.com

 PiscoGrados