

YANQUIZA

Empresa Familiar desde 1930

PISCO

PISCO ARTESANAL



PRODUCT OF PERU





Pisco. El espirituoso del Peru

El pisco es un verdadero caso único en el mundo de los destilados espirituosos artesanales. Clasificado como un destilado de uva, su proceso único y minimalista distingue al **Pisco Yanquiza**, colocándolo en una clase exclusiva por sí solo. En primer lugar, nuestro pisco tiene un solo y humilde ingrediente: el néctar suavemente prensado de la uva del desierto peruano. No existen otras influencias en ninguna etapa del proceso. Sin aditivos, la levadura silvestre es nativa de las pieles de uva y no se permite añadir agua ni antes ni después de la destilación. En segundo lugar, nuestro proceso sigue la tradición centenaria que permite, mediante la gravedad, el traslado del mosto bendito desde la maceración, pasando por la fermentación, hasta llegar a la destilación. Durante este período crucial no se emplean procesos mecánicos. Por último, el Pisco Yanquiza se destila una sola vez, lo que favorece la conservación total de las características únicas de su materia prima.



LIMA

ICA

AREQUIPA

MOQUEGUA

TACNA

PISCO REGIONS

“El Pisco se bebe de a pocos, se bebe de a besos”

Don Jesús Hernández

TIPOS DE PISCOS



Tradición que nos Guía

Yanquiza Pisco es una empresa familiar productora artesanal del amado Espiritoso Pisco del Perú. Ubicada en el místico paraje desértico de Yanquiza, nuestra destilería se erige sobre los pilares de la herencia, el oficio y la tradición. En el corazón de nuestra operación está el Maestro Destilador Don Jesús Hernández, productor galardonado a nivel nacional, cuya sabiduría profunda e intuición perfeccionada dan vida a generaciones de tradición en cada botella. Desde nuestro viñedo, ubicado en la cuenca desértica del Valle de Ocucaje, Ica, cultivamos uvas que capturan el alma de nuestra tierra. Lo que hace excepcional a Yanquiza Pisco no es solo la pureza de su único ingrediente o sus métodos tradicionales, sino también el espíritu de las personas que lo crean. Nuestro pisco se elabora con intención, desde el campo hasta la botella, impregnando cada gota con la energía viva de la artesanía. Te invitamos a disfrutar nuestro pisco puro — donde su complejidad y elegancia brillan y sí, también transforma cualquier cóctel en una experiencia inolvidable. Como sea que lo disfrutes, hazlo con intención, con cuidado y en buena compañía.

01

ÚNICA FINCA

Nuestras Uvas son cosechadas en
Nuestro viñedo – Finca en Ocucaje.

02

ÚNICO INGREDIENTE

Nuestro Pisco tiene un
humilde ingrediente. Eso es
todo!

03

ÚNICA DESTILACIÓN

Su única destilación conserva el
verdadero carácter de su único
ingrediente.



YANQUIZA

Yanquiza. La Aldea del desierto

Empresa Familiar desde 1930

"**Yanquiza.** La aldea en el desierto. Impenetrables tus orígenes, atractiva tu naturaleza. **Bendito sea tu espíritu.** Anclada entre los Andes peruanos y el Pacífico de Humboldt, **yacías en silencio.** Tus artesanos, humildes y dedicados, impregnados de tradición, arraigados a la tierra, bendecidos, viven contigo y con el espirituoso que de ti se desprende."

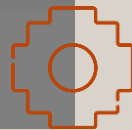


Da Carácter a tu Cocktail

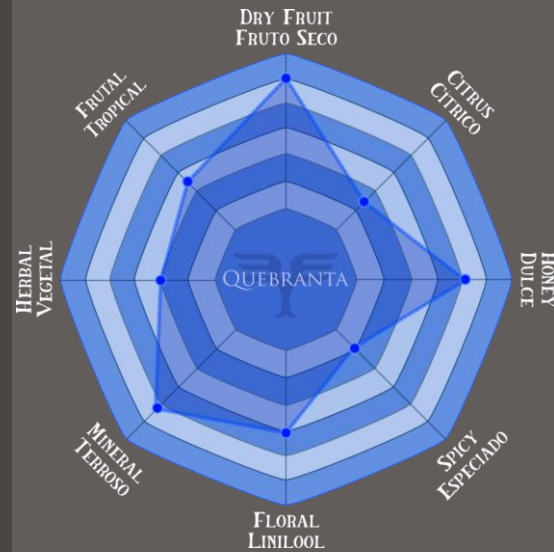
Base versátil: La versatilidad del pisco le permite brillar en varios estilos de cócteles. Desde cítricos exuberantes, frutas de hueso robustas hasta encanto floral, se adapta bien a una variedad de combinaciones de sabores diferentes.

Puro y dinámico: El pisco es una de las bebidas espirituosas más cristalinas y puras del mundo. Esto permite que otros ingredientes del cóctel compartan el protagonismo sin ser eclipsados por el licor.

Se mezcla bien con diversos ingredientes: El pisco complementa a una amplia gama de sabores, como florales, cítricos y frutas tropicales, hierbas, especias y licores. Esto abre un mundo de posibilidades para crear cócteles únicos y equilibrados.



TU COCKTAIL CON PISCO INSPIRA



DE NUESTRA CHACRA A TU BOTELLA

Método: Cosecha Seleccionada a Mano

Mes: Marzo (1st / 2nd Semana)

Clima: Desierto Costero Árido

avTemp: 25°C **avLluvia:** <0.25mm **avSol:** 14hr

Método: Despalillado & Prensado Suevo

Maceración: 4-12hr (Con Orujo)

Fermentación: 7-14 días (Aire libre)

Levadura: Silvestre Nativa (De origen natural)

Método: Única Destilación (a grado)

Mosto Fermentado: Vino (Seco)

Tipo de Alambique: Cobre Inglés Clásico

Maturación: 24 Meses (Neutro)

QUEBRANTA

"Siglos atrás, La uva Quebranta incio sus raíces en el distintivo territorio del Perú adoptando así sus propias características en un nuevo mundo. Para fortuna de todos, la preciosa Quebranta eligió al Perú para proclamar su origen como la piedra angular del amado espirituoso Pisco del Perú.. Similar a la piedra viva donde yacía la Fortaleza eterna de Sagsaywaman, La uva Quebranta sienta los cimientos de la viña Peruana."

GENESIS & FOUNDACIÓN

ÚNICA FINCA – ÚNICO INGREDIENTE – ÚNICA DESTILACIÓN

Uva: Quebranta

Tipo: Pisco Puro

Aroma: Stone Fruit, Banana Peel, Raisin

Sabor: Quince Fruit, Peach, Cacao, Pecan Syrup

Cuerpo: Medium-Body, Velvety

ABV: 42%

Premios: **Comisión Nacional del Pisco:**

Bronce Nacional 2002 | Plata Nacional 2004, 2005

Bronce Regional 2009 | Plata Regional 2012

Oro Regional 2018 | Oro Regional 2019

Internacional: NYC International Spirits Competition Plata 2025



DE NUESTRA CHACRA A TU BOTELLA

Método: Cosecha Seleccionada a Mano.

Mes: Marzo (1st / 2nd Semana)

Clima: Desierto Costero Árido

avTemp: 25°C **avLluvia:** <0.25mm **avSol:** 14hr

Método: Despalillado & Prensado Suevo

Maceración: 4-12hr (Con orujo)

Fermentación: 7-14 días (Aire libre)

Levadura: Nativa silvestre (De origen natural)

Método: única destilación (a grado)

Mosto Fermentado: Vino (Seco)

Tipo de Alambique: Cobre Inglés Clásico

Maduración: 18 Meses (Neutro)

ITALIA

"La bien fundada variedad de Pisco Italia seduce por su profundidad y complejidad. En los tiempos ancestrales, esta antigua uva, también conocida como Moscatel de Alejandría, se proclamaba como una de las primeras variedades del Mundo Antiguo. Quien posee sabiduría ha desatado el cinturón de Orión para traerlo al esplendor del Nuevo Mundo. Semejante a la impresionante ciudadela de Machu Picchu, la uva Italia ha sido testigo de la maravilla del mundo que es el Perú."

EXPRESIVIDAD & COMPLEJIDAD



ÚNICA FINCA – ÚNICO INGREDIENTE – ÚNICA DESTILACIÓN

Uva: Italia

Tipo: Pisco Puro

Aroma: Honey-Suckle, Orange Blossom, Citrus

Sabor: Mango, Durazno, Stone Fruit, Toffee

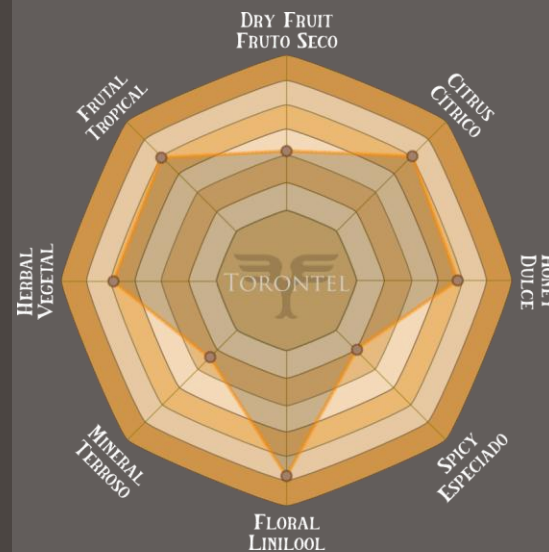
Cuerpo: Medium-Body, Velvety

ABV: 42%

Premio: **Comisión Nacional del Pisco**

Bronce Regional 2009 | Plata Regional 2011

Oro Regional 2019



DE NUESTRA CHACRA A TU BOTELLA

Método: Cosecha Seleccionada a Mano

Mes: Marzo (1st / 2nd Semana)

Clima: Desierto Costero Árido

avTemp: 25°C **avLluvia:** <0.25mm **avSol:** 14hr

Método: Despalillado & Prensado Suevo

Maceración: 4-12hr (Con orujo)

Fermentación: 7-14 day (Aire libre)

Levadura: Nativa Silvestre (De origen natural)

Método: Única Destilación (a grado)

Mosto Fermentado: Vino (Seco)

Tipo de Alambique: Cobre Inglés Clásico

Maturación: 24 Meses (Neutro)

TORONTEL

"Situado entre los Andes peruanos y el Pacífico de Humboldt, yace el caserío de Yanquiza. Durante siglos, Yanquiza ha estado profundamente arraigada en la tradición de la viticultura y el arte de la destilación de piscos y vinos. Manteniendo una tradición honrada a lo largo del tiempo, el fundador de Bodega Yanquiza, Don Jesús Hernández, recoge los frutos de sus ancestros para elaborar uno de los licores destilados más exquisitos del mundo."

VIBRANTE & ATREVIDO

ÚNICA FINCA – ÚNICO INGREDIENTE – ÚNICA DESTILACIÓN

Uva: Torontel

Tipo: Pisco Puro

Aroma: Magnolia, Violet, Grapefruit

Sabor: Tropical Fruit, Apricot, Lime, Herbs

Cuerpo: Medium-Body, Velvety

ABV: 41%

Premio: **Comisión Nacional del Pisco**

Bronce Nacional 1994, 1995 | Plata Nacional 2004

Plata Regional 2005 | Bronce Regional 2009 |

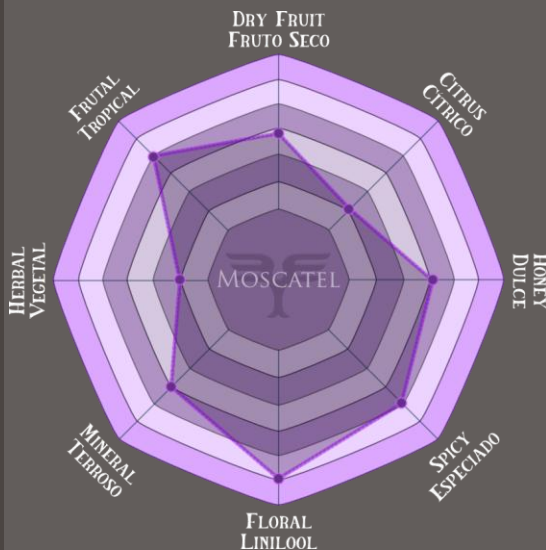
Oro Regional 2010, 2011 | Oro Regional 2018 | Oro Regional 2019



MOSCATEL

"La agraciada variedad de Pisco Moscatel seduce por su elegancia y sofisticación. Conocida como la "Muscat Rose" de origen griego, esta vid del Viejo Mundo tiene sus raíces en el árido desierto peruano. Así, se dice que cuando la sabia rosa florece, el desierto se regocija. Y a medida que se acerca el atardecer, la arena caliente del desierto se convierte en un fresco oasis."

ELEGANCIA & SOFISTICACIÓN



DE NUESTRA CHACRA A TU BOTELLA

Método: Cosecha Seleccionada a Mano.

Mes: Marzo (1st / 2nd Semana)

Clima: Desierto Costero Árido

avTemp: 25°C **avLluvia:** <0.25mm **avSol:** 14hr

Método: Despalillado & Prensado Suevo

Maceración: 4-12hr (Con orujo)

Fermentación: 7-14 días (Aire libre)

Levadura: Nativa Silvestre (De origen natural)

Método: Única Destilación (a grado)

Mosto Fermentado: Vino (Seco)

Tipo de Alambique: Cobre Inglés Clásico

Maturación: 24 Meses (Neutro)

ÚNICA FINCA – ÚNICO INGREDIENTE – ÚNICA DESTILACIÓN

Uva: Moscatel

Tipo: Pisco Puro

Aroma: Jasmine Flower, Rose Petal, Vanilla

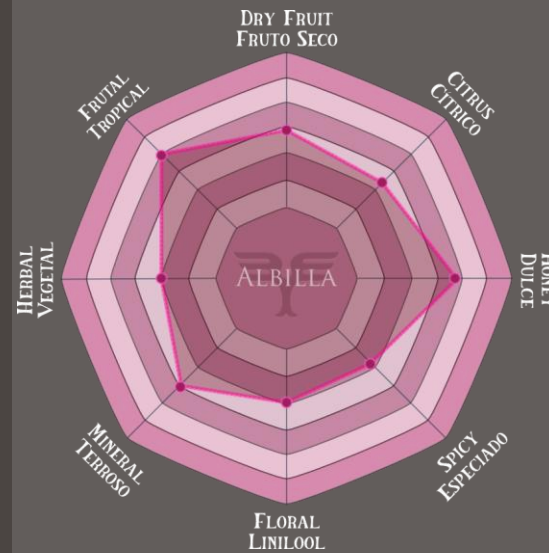
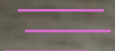
Sabor: Anise, Red Plum, Cacao, Pepper

Cuerpo: Medium-Body, Velvety

ABV: 41%

Premio: Bronce Regional 🏆 (Comisión Nacional del Pisco)





DE NUESTRA CHACRA A TU BOTELLA

Método: Cosecha Seleccionada a Mano

Mes: Febrero (3rd / 4th Semana)

Clima: Desierto Costero Árido

avTemp: 25°C **avLluvia:** <0.25mm **avSol:** 14hr

Método: Despalillado & Prensado Suevo

Maceración: 4-12hr (Con Orujo)

Fermentación: 7-14 días (Aire libre)

Levadura: Nativa Silvestre (De origen natural)

Método: Única Destilación (a grado)

Mosto Fermentado: Vino (Seco)

Alambique tipo: Cobre Inglés Clásico

Maturación: 24 Meses (Neutro)

ALBILLA

"La delicada variedad del Pisco Albilla seduce por su armonía y suave equilibrio. También conocida como Albilla Real, esta variedad nativa del Viejo Mundo se cultivó históricamente en la región de Castilla, España. Lejos de la majestuosa sombra de su antiguo castillo, esta agraciada variedad del Viejo Mundo ha encontrado su soledad entre los diversos paisajes del Perú."

ARMONÍA & EQUILIBRIO



ÚNICA FINCA – ÚNICO INGREDIENTE – ÚNICA DESTILACIÓN

Uva: Albilla

Tipo: Pisco Puro

Aroma: Pear, Rose Petal, Grapefruit

Sabor: Peach, Apple, Herbs, Golden Raisin

Cuerpo: Medium-Body, Velvety

ABV: 41%

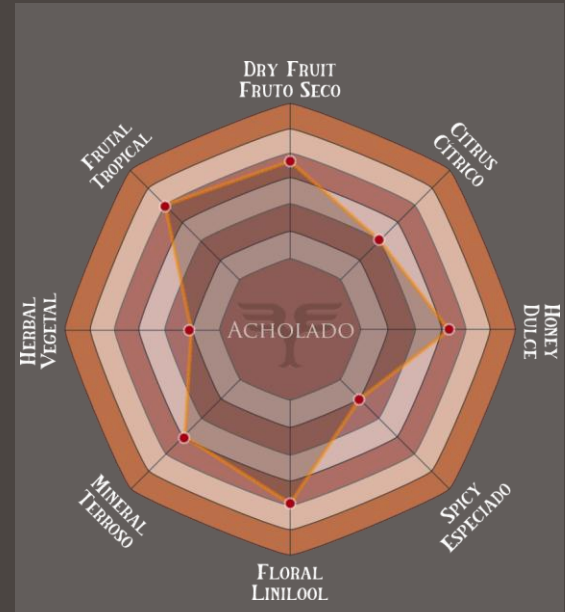
Premios: Comisión Nacional del Pisco

Oro Regional 2011 | Oro Regional 2012 | 2014 Oro Regional
Oro Regional 2019



ACHOLADO

"El estilo del Pisco Acholado seduce por su innovación y creatividad. Verdadera mezcla maestra, esta expresión de pisco adquiere su personalidad a través de la huella única de su creador. Al igual que la extraordinaria formación de la montaña de los Siete Colores (Vinicunca), el Pisco Acholado es una fusión entrelazada de capas de uvas pisqueras."



DE NUESTRA CHACRA A TU BOTELLA

- Método:** Cosecha Seleccionada a Mano
- Mes:** Feb / Marz (1st / 2nd Semana)
- Clima:** Desierto Costero Árido
- avTemp:** 25°C **avLluvia:** <0.25mm **avSol:** 14hr
- Método:** Despalillado & Prensado Suevo
- Maceración:** 4-12hr (Con orujo)
- Fermentación:** 7-14 días (Aire libre)
- Levadura:** Nativa Silvestre (De origen natural)
- Método:** Única Destilación (a grado)
- Mosto Fermentado:** Vino (Dulce o Seco)
- Tipo de Alambique:** Cobre Inglés Clásico
- Maturación:** 24 Meses (Neutro) Mezclado

INNOVACIÓN & CREATIVIDAD

ÚNICA FINCA – ÚNICO INGREDIENTE – ÚNICA DESTILACIÓN

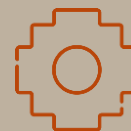
- Uva:** Quebranta, Italia, Moscatel, Albilla, Torontel
- Tipo:** Acholado (Mezcla)
- Aroma:** Geranium, Dried Grass, Raisin
- Sabor:** Berry, Stone Fruit, Cacao, Almond
- Cuerpo:** Medium-Body, Velvety
- ABV:** 41%
- Premio:** **Comisión Nacional del Pisco**
Plata Nacional 2003 | Oro Nacional 2005 | Bronce Regional 2005
Plata Regional 2019 |



El Maestro Destilador El Legado

El Maestro Destilador y Propietario de Bodega Yanquiza, Don Jesús Hernández, es un viticultor de 3ra generación y puro artesano en el mundo de los destilados. Un maestro de la técnica y la integridad del producto, Don Jesús continúa supervisando meticulosamente la producción de su amado Pisco desde su viñedo hasta su botella terminada. Su maestría con el alambique le ha valido la medalla de oro más importante del Perú por su Pisco consecutivamente y llegando a ser galardonado con la Medalla de Plata (93 puntos) en la **International Spirits Competition de Nueva York 2025**. Su pasión por producir auténtico vino y pisco peruano tiene sus raíces por siglos de tradición familiar. En 1930, hace casi un siglo, los antepasados de Don Jesús plantaron laboriosamente el primer viñedo familiar en la aldea desértica de Yanquiza, Ica, Perú. Hoy, con su pasión y espíritu humilde, Don Jesús continúa produciendo algunas de las mejores expresiones del Espirituoso Artesanal del Perú, el Pisco.

Don Jesus Hernández





TRADICIÓN SOSTIENE UN IMPACTO HISTÓRICO

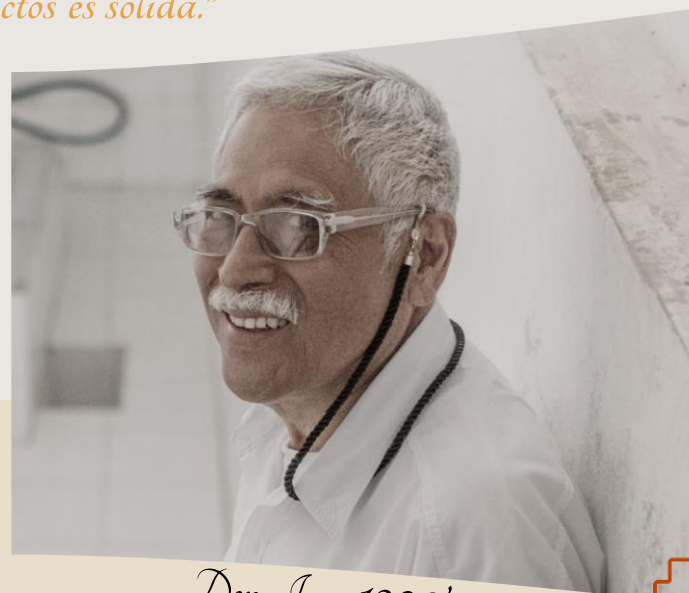
“Nos aferramos a nuestras tradiciones, valoramos nuestros procesos artesanales, y nos sentimos cómodos sabiendo que la integridad de nuestros productos es sólida.”



Don Pedro 1920's



Mama Tila 1950's

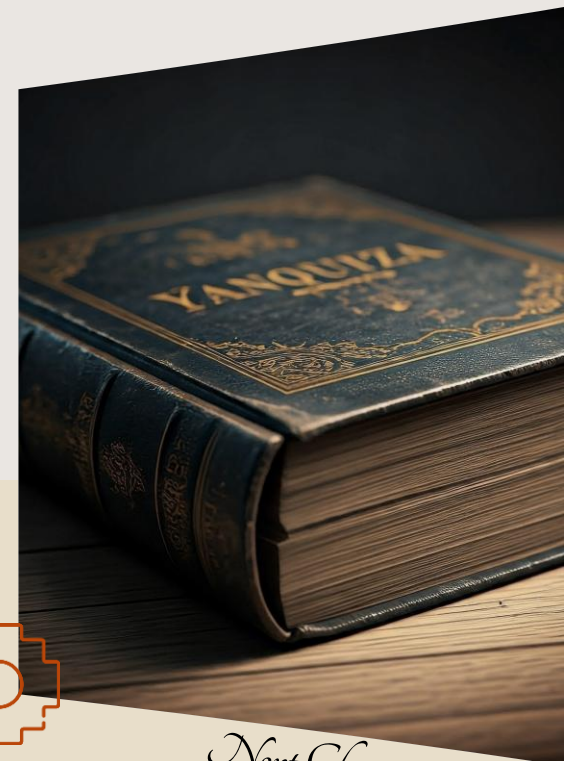


Don Jesus 1990's



1930 AL PRESENTE

LA HERENCIA NOS RECUERDA HACIA DONDE VAMOS. LA TRADICIÓN NOS GUÍA HACIA EL FUTURO.



Next Chapter

Una breve historia del Pisco



1587 - 1613

Documentos Históricos

- Carta de pago y liquidación (1587): Este es el registro más antiguo de la producción de aguardiente de uva. Este describe los conflictos comerciales y los materiales utilizados en la destilación.
- Escritura de Empresa (1589): Evidencia del comercio marítimo del licor desde el Puerto de Pisco, con la exportación de 100 pequeñas botellas de Pisco a Chile y otros destinos.
- Testamento de Manuel de Azante (1605): Primer registro de una caldera de destilación, detallando materiales y prácticas para almacenar licores.
- Testamento de Pedro Manuel El Griego (1613): Describe elementos de producción y comercio en Ica, reflejando las prácticas sociales y económicas de la época.

1540

Poco después de la conquista del Nuevo Mundo, Hernando de Montenegro plantó en Perú la primera vid (Listán Prieto). Al poco tiempo, el primer vino se produjo en la costa sur, lo que convirtió a Perú en la primera región vitivinícola de América del Sur.



Una breve historia *del Pisco*



1712

El barco "Nuestra Señora de la Soledad" viaja a México con el "Espirituoso Pisco" a bordo, empezando el Pisco del Perú hacerse Famoso en muchas partes del mundo.



1700

La producción de pisco supera a la producción de vino en Perú. Nacido como un acto de rebeldía, el pisco explota en popularidad en todo el mundo.



1830

En el siglo XIX, El Pisco es una de las bebidas más de moda en los Estados Unidos. En 1849, el Pisco Punch se convierte en una sensación de San Francisco en el famoso bar "Bank Exchange". Este llegó a hacer muy popular hasta su prohibición.



Una breve historia *del Pisco*



1930

En 1930, hace casi un siglo, los antepasados de Don Jesús plantaron laboriosamente el primer viñedo familiar en la aldea desértica de Yanquiza, Ica, Perú.

1991

Denomination of Origin

Peru establece su denominación de origen Pisco. El pisco del Perú debe elaborarse en los cinco departamentos oficiales de la D.O.

(Denominación de Origen) del país: Lima, Ica, Arequipa, Moquegua y Tacna (solo en los valles de Locumba, Sama y Caplina), establecidos en 1991 por el gobierno peruano.



PRECIO (SOLES) s/.

VARIEDAD	PRECIO POR CAJA	PRECIO POR BOTELLA
QUEBRANTA	s/. 510.00	s/. 85.00
TORONTEL	s/. 510.00	s/. 85.00
MOSCATEL	s/. 510.00	s/. 85.00
ALBILLA	s/. 510.00	s/. 85.00
ITALIA	s/. 510.00	s/. 85.00
ACHOLADO	s/. 510.00	s/. 85.00

❖ Los precios incluyen el 18% de IGV ❖ Caja de 6 botellas (750ml)



Estimado,

Es un placer presentar nuestra lista de precios para Yanquiza Pisco.

Yanquiza Pisco es una empresa familiar dedicada a la producción artesanal del emblemático espirituoso del Perú. Elaborado con un profundo respeto por la tradición, nuestro Pisco refleja la identidad de Ica y el carácter único de nuestras uvas.

Sinceramente,

Equipo Yanquiza

Datos de contacto

■ Giuliana Velsor Co-Owner Yanquiza Pisco



Phone EEUU
+1 848 218-9494



Mail
Info@Yanquiza.com



Web
www.Yanquiza.com



Corporativo
+51 932 547 380



Social
www.linkedin.com/in/yanquiza-pisco

■ Adolfo Delgado Representante de Marca



Phone Peru
+51 933 458 306



Mail
adelgado@infomundonegocios.com

Gracias por su interés en nuestro producto.

- Nuestro objetivo en Yanquiza Pisco es compartir el Espirituoso del Perú con el mundo.
- Nuestra misión es simple. Nos aferramos a nuestras tradiciones, valoramos genuinamente nuestro proceso artesanal y siempre encontramos la tranquilidad de saber que la integridad de nuestros productos es sólida.
- Nuestro compromiso con lo artesanal y la tradición aporta una pasión y un espíritu atesorado a cada paso de nuestro proceso de elaboración del pisco.
- Realce su negocio con una de las mejores bebidas espirituosas del mundo.

