

El Corazón de Perú



Esta bebida característica de Perú nace a fin del del s. XVI, adquiere su nombre gracias a los recipientes donde se dejaba reposar los cuales se llamaban Piscos y a la región en donde se comercializaba, que era El Valle del Pisco, desde entonces es esencial en todo Perú, sin embargo necesita mayor promoción en algunos países, por lo que a continuación se muestran algunas ideas para aumentar su difusión.

Pisco Tour

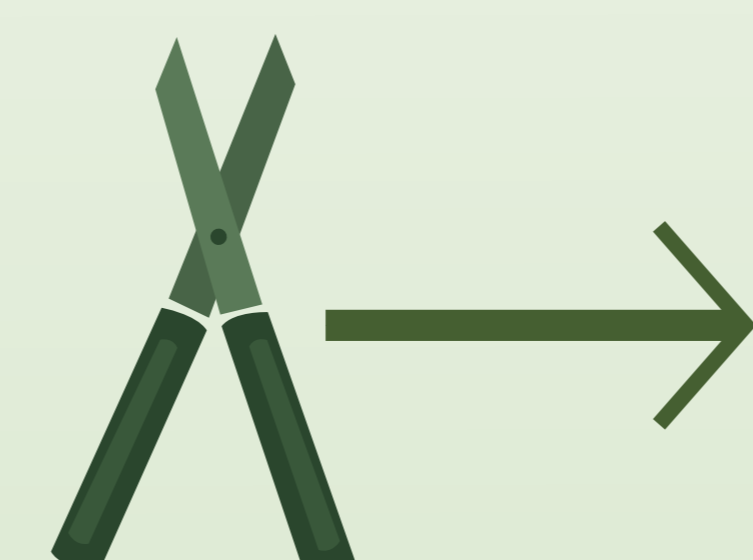
Esta idea consiste en organizar rutas o paseos que lleven a los turistas a visitar las regiones donde se fabrica el Pisco.



Dentro de esta ruta también pueden hacerse convenios con fábricas que permitan observar el proceso de elaboración:

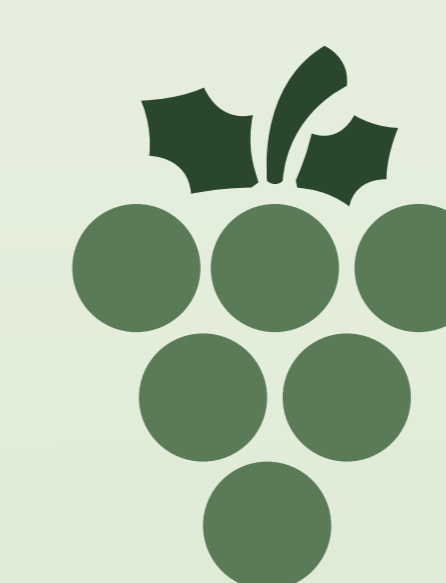
Poda

Se poda la vid para quitar las hojas y pues pierde fuerza para producir las uvas.



Vendimia

Se recogen los racimos cuando tienen el nivel de azúcar adecuado y se ponen en canastos.



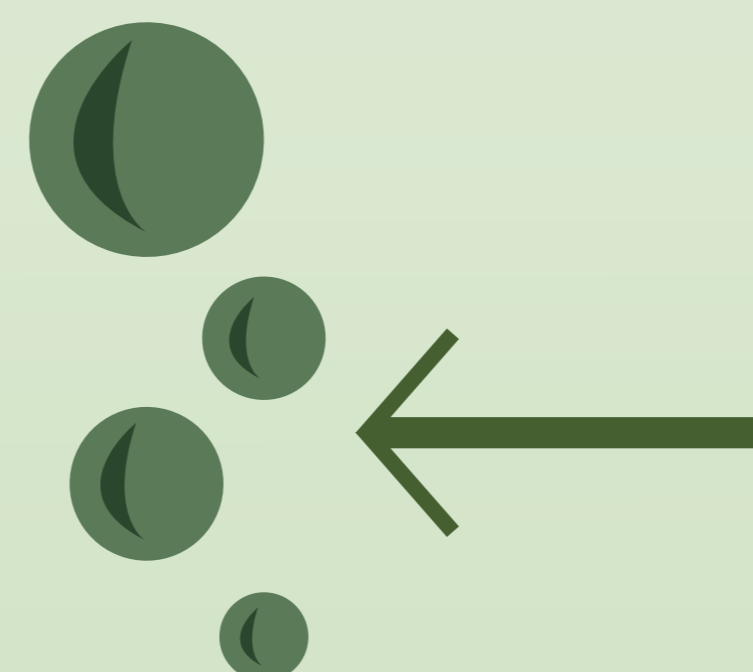
Pisa

Se hace con los pies para que no se rompan las semillas de las uvas pues son amargas.



Fermentación

Las uvas se depositan en recipientes, se dejan fermentar y se convierte en alcohol.



Reposo

El corazón se deja reposar tres meses en recipientes de cualquier material que no altere sus características físicas.



Destilación

Al líquido fermentado se le aplica calor y hierve, se condensa y se le llama corazón.



Pisco viajero

Para ampliar los puntos de difusión y de venta del Pisco puede ofrecerse en lugares dentro y fuera del país en modos poco usuales como:



Agregar a las bebidas ofrecidas en los aviones.



Ofrecer en el mini bar de las habitaciones.



Distribuir en bares y restaurantes de diferentes países.



Envío mensual de productos del país mediante una suscripción.

Pisco Media

Ampliar la difusión del Pisco mediante las redes sociales y crear una app que se conecte con estas, donde la gente pueda compartir su experiencia de compra, de consumo y pueda estar actualizada a cerca de novedades y artículos que la empresa comparta para así crear una comunidad.

