



ICA RUTAS DEL PISCO



Ruta del Pisco de Ica:

1. Bodega San Nicolas
2. Bodega Villacuri
3. Bodega El Cotador
4. Bodega Tres Generaciones
5. Bodega Sotelo
6. Bodega Vista Alegre
7. Bodega Pampas
8. Bodega Finca 314



Conformación de experiencias

La Ruta del Pisco de Ica está diseñada para ofrecer a los visitantes una experiencia enológica completa, donde cada bodega en el recorrido no solo destaca por su enfoque único, sino que también se integra de manera coherente en una narrativa unificada que celebra la riqueza y diversidad del pisco. A continuación, se presentan las experiencias propuestas para cada bodega, vinculándolas a la ruta y destacando los aspectos clave de la producción del pisco en Villacuri y Pampas.

1

Bodega San Nicolás 1615: El Arte de la Coctelería Pisco

En la Bodega San Nicolás 1615, los visitantes son invitados a experimentar la versatilidad del pisco a través de una experiencia de coctelería en un bar especialmente diseñado para ello. Esta bodega se enfoca en mostrar cómo el pisco puede ser la base de cócteles innovadores y tradicionales, integrando la creatividad en la preparación de bebidas con la historia de la bebida. Esta parada en la ruta refuerza la idea de que el pisco es más que una bebida, es un ingrediente fundamental en la cultura y el arte de la coctelería peruana.

2

Bodega Villacuri: Patrimonio, Producción y Sabor

La experiencia en la Bodega Villacuri combina la tradición con la innovación, enfocándose en la producción de pisco utilizando uvas patrimoniales de la región. Aquí, los visitantes tienen la oportunidad de conocer el proceso de destilación del pisco, desde la selección de las uvas hasta el embotellado final. La bodega ofrece una tienda y restaurante carretero donde se pueden degustar y adquirir productos derivados de estas uvas, como vermouth y vinos. Villacuri actúa como la puerta de entrada a la ruta, introduciendo a los visitantes a la riqueza histórica y productiva del pisco.

3

Bodega El Catador: Cata Técnica y Perfección del Paladar

La Bodega El Catador ofrece una experiencia enfocada en la cata técnica del pisco, donde expertos guían a los visitantes a través de una degustación profunda que resalta los matices y características de diferentes variedades de pisco. Esta bodega se posiciona como un punto de referencia para aquellos que desean aprender a apreciar el pisco en su forma más pura y técnica, proporcionando a la ruta un enfoque educativo y sensorial.

4

Bodega Tres Generaciones: Maridaje y Gastronomía Local

La Bodega Tres Generaciones se integra a la ruta con una experiencia que combina la degustación de pisco con un taller de maridaje, desarrollado en colaboración con el restaurante Olla Juanita. Los visitantes aprenderán a combinar el pisco con la gastronomía local, descubriendo cómo los sabores del pisco pueden realzar y complementar platos tradicionales de la región. Esta experiencia refuerza la conexión entre la cultura gastronómica de Ica y su emblemática bebida.

5

Bodega Sotelo: Glamping y Degustación bajo las Estrellas

En la Bodega Sotelo, los visitantes pueden disfrutar de una experiencia de glamping en toneles convertidos en cómodos alojamientos, rodeados por un entorno natural que invita a la relajación. La noche se complementa con una degustación de pisco bajo las estrellas, haciendo de esta bodega un destino único dentro de la ruta. Esta propuesta destaca por ofrecer una experiencia inmersiva que combina la naturaleza, el confort y la degustación de pisco, diferenciándola como un punto exclusivo de la ruta.

6

Hacienda Bodega Vista Alegre: Historia y Tradición

La Hacienda Bodega Vista Alegre permite a los visitantes recorrer sus instalaciones históricas, ofreciendo una perspectiva única sobre la evolución de la producción del pisco a lo largo de los años. El recorrido culmina con una degustación, donde se pueden apreciar las técnicas tradicionales que han sido perfeccionadas con el tiempo. Esta bodega se convierte en un puente entre el pasado y el presente, conectando a los visitantes con la rica herencia cultural del pisco en Ica.

7

Bodega Pampas: Producción Artesanal y Espumantes Gourmet

En la Bodega Pampas, los visitantes son introducidos al proceso artesanal de producción de pisco, desde la cosecha de uvas hasta la destilación. Además de la producción de pisco, Pampas se especializa en la elaboración de espumantes gourmet, ofreciendo una degustación que destaca la diversidad y calidad de sus productos. Esta bodega refuerza la ruta del pisco al mostrar la maestría detrás de cada botella, integrando la tradición artesanal con la innovación en la producción de espumantes.

8

Finca 314: Escuela del Pisco

La ruta culmina en Finca 314 con su "Escuela del Pisco," donde los visitantes pueden aprender sobre todo el proceso de elaboración del pisco, desde la recolección de las uvas hasta la destilación y embotellado. Este espacio educativo permite a los participantes involucrarse activamente en cada etapa del proceso, consolidando el conocimiento adquirido a lo largo del recorrido y permitiéndoles experimentar la producción del pisco de manera práctica.



Bodega *EL CATADOR

Subtanjalla, Ica

Propietario: Jose Antonio Carrasco “Tony Labis”

La historia de Bodega El Catador inicia en el año 1856 con la producción de pisco en el Fundo Tres Esquinas, de propiedad familiar. Hoy es una zona de gran afluencia turística, con una oferta variada de servicios. Hasta la fecha es posible coordinar una visita guiada con el mismo propietario, docente y experto catador certificado, que dirige la bodega.



Tipo: Bodega de producción tradicional de Pisco

Presencia de viñedo: No

Equipo de destilación expuesto: Falca

Cuenta con lagar: Si

Productos elaborados: Piscos, vinos y macerados

Aforo: 80 personas

Facilidades para discapacitados: No

Teléfono de contacto: 949 402 333

Horario de atención: Todos los días de 9:00 a 18:00 h

Instagram: @elcatador_ica

Facebook: /bodegarestauranteelcatador

Actividades:

Visita guiada a la bodega

Cata de piscos y vinos patrimoniales

Taller de maridaje

Servicios adheridos:

Restaurante y tienda de venta



3



2



4



5

1. Antigua falca
2. Tienda comercial principal
3. Tienda comercial anexa al restaurante
4. Botijas pisqueras
5. Restaruante El Catador

Bodega *PAMPAS

Los Aquijes, Ica

Propietario: Ismael Carpio.

La Bodega Pampas fue fundada por la familia Carpio, se encuentra ubicada a unos 30 minutos de distancia al sur del centro de Ica. Ofrece experiencias turísticas como visitas guiadas y degustaciones,asimismo, es parte de la Ruta de los Lagares, permitiendo a los visitantes disfrutar de la pisa de uvas durante la vendimia. Produce una amplia variedad de productos además del pisco, como vinos, espumantes, brandy y mistelas.



Tipo: Bodega de producción tradicional de Pisco

Presencia de viñedo: No

Equipo de destilación: Alambique de cobre.

Cuenta con lagar: No

Productos elaborados: Piscos, vinos y espumantes.

Aforo: 200 personas

Facilidades para personas con discapacidad: No

Teléfono de contacto: 999 102 293

Horario de atención: Todos los días 10:00 a 19:00 h.

Instagram: @pampasdeica

Facebook: @BodegaPampas

Actividades:

Visita guiada por la bodega.

Cata de pisco, vinos y espumante.

Servicios adheridos:

Venta de productos vitivinícolas



1. Alambique y zona productiva
2. Elementos decorativos
3. Fachada externa
4. Jardines exteriores
5. Tienda comercial anexa al restaurante

Bodega *SAN NICOLÁS

*Villacurí y Lanchas, Pisco
Propietario: Familia Otero.*

San Nicolás es la bodega productora del pisco "1615", uno de los principales piscos de exportación del Perú, presente en todo el mundo. La bodega ofrece visitas guiadas donde conocer su viñedo y el proceso productivo, así como una barra con vista panorámica donde tomar fotografías del paisaje vitivinícola y degustar cócteles de pisco. Además, ofrece espacios al aire libre para la realización de eventos corporativos y/o culturales.



Tipo: Bodega de producción tradicional de Pisco

Presencia de viñedo: Si

Equipo de destilación: Alambique con caliente vino

Cuenta con lagar: No

Productos elaborados: Piscos.

Aforo: 300 personas

Facilidades para personas con discapacidad: Si

Teléfono de contacto: 994 711 107

Horario de atención: Lunes a sábados 9:00 a 16:00 h.

Página web: www.pisco1615.pe

Instagram: @pisco1615

Facebook: @pisco1615

Actividades:

Visita guiada por la bodega.

Degustación y cata de pisco y cocteles.

Desayuno, almuerzo o cena (con reserva)

Alquiler de espacios para eventos.

Servicios adheridos:

Restaurante

Tienda de venta



1. Jardín principal con vista al viñedo
2. Botella expuesta en el bar
3. Fachada externa posterior con el bar
4. Viñedo
5. Zona productiva

Bodega *SOTELO

San Juan Bautista, Ica

Propietario: Familia Sotelo.

Bodega Sotelo se mantiene hasta hoy por más de 150 años de tradición familiar pisquera, sus piscos son comercializados a nivel nacional e internacional.

La bodega ofrece recorridos turísticos guiados por el viñedo y la zona productiva, así como picnics y espacios para eventos. Durante la temporada de vendimia la bodega es parte de la Ruta de los Lagares donde se realiza la pisa de uva. Para el alojamiento la bodega ha implementado una zona de glamping temático a partir de habitaciones que se asemejan a toneles antiguos.



Tipo: Bodega de producción tradicional de Pisco

Presencia de viñedo: Si

Equipo de destilación: Alambique de cobre

Cuenta con lagar: Si

Productos elaborados: Piscos y vinos patrimoniales

Aforo: visitas con grupos de máximo 20 personas

Facilidades para personas con discapacidad: No

Teléfono de contacto: 956 566 115

Horario de atención: Todos los días de 8:00 a 18:00 h

Página web: www.bodegasotelo.com

Instagram: @sotelobodega

Facebook: @sotelobodega

Actividades:

Visita guiada por la bodega

Degustación y cata de piscos y vinos patrimoniales

Piqueos (con reserva)

Alquiler de espacios para eventos.

Servicios adheridos:

Glamping

Tienda de venta



1. Zona del lagar antiguo
2. Botella empaque de mosto verde
3. Fachada externa de la bodega
4. Viñedo
5. Zona de destilación

Bodega

*TRES GENERACIONES

Subtanjalla, Ica

Propietario: Familia Gonzalez Martínez.

Desde su fundación en 1856 la bodega recibe su nombre por haber sido dirigida a lo largo de tres generaciones por la misma familia, produciendo pisco de manera ininterrumpida. La bodega ofrece a los visitantes visitas guiadas gratuitas, degustación y cata de sus productos.

Cuentan con el reconocido restaurante de Ica "La Olla de Juanita" con una capacidad total para 460 personas.



Tipo: Bodega de producción tradicional de Pisco

Presencia de viñedo: No

Equipo de destilación: Falca, alambique y calienta vino

Cuenta con lagar: No

Productos elaborados: Piscos y vinos patrimoniales

Aforo: 80 personas

Facilidades para personas con discapacidad: Si

Teléfono de contacto: 955 868 921

Horario de atención: Todos los días de 10:00 a 17:00h

Página web: www.piscotresgeneraciones.com

Instagram: [@piscotresgeneraciones](https://www.instagram.com/piscotresgeneraciones)

Facebook: [@PiscoTresGeneracionesPe](https://www.facebook.com/PiscoTresGeneracionesPe)

Actividades:

Visita guiada por la bodega

Degustación y cata de pisco y vino

Maridaje con pisco

Servicios adheridos:

Restaurante



2



3



4



5

1. Tienda de venta
2. Antigua falca
3. Ingreso al restaurante Olla de Juanita
4. Falca y alambique
5. Tanques donde descanza el mosto

Bodega *VILLACURÍ

Salas, Ica

Propietario: Jason Astete.

La Bodega se dedica a la elaboración de pisco, vino y vermouth, utilizando técnicas modernas que complementan los métodos tradicionales de producción. Los visitantes pueden participar de recorridos por el viñedo ubicado a pocos kilómetros del lugar. Además, la bodega cuenta con un market restaurante donde disfrutar de la gastronomía regional y comprar productos locales.



Tipo: Bodega de producción tradicional de Pisco

Presencia de viñedo: Si

Equipo de destilación: Falca, alambique y caliente vino

Cuenta con lagar: No

Productos elaborados: Piscos, vinos y vermouth

Aforo: 100 personas

Facilidades para personas con discapacidad: No

Teléfono de contacto: 998 382 126

Horario de atención: Todos los días de 8:00 a 22:00 h

Página web: www.bodegavillacuri.com

Instagram: @bodega_villacuri

Facebook: Bodega Villacuri

Actividades:

Visita guiada por la bodega

Degustación y cata de pisco y vino.

Maridaje con pisco

Paseo en polaris por las dunas

Servicios adheridos:

Restaurante

Tienda de venta



1. Tienda de venta
2. Antigua falca
3. Ingreso al restaurante Olla de Juanita
4. Falca y alambique
5. Tanques donde descanza el mosto

Bodega

*VISTA ALEGRE

Parcona, Ica

Propietario: Familia Picasso.

Una de las bodegas más antiguas y prestigiosas de Ica, establecida por la familia italiana Picasso en 1857, hoy gestionada por la cuarta generación familiar. Con una herencia rica en historia y tradición, cultiva uvas y produce pisco y vino de alta calidad. Ofrece una experiencia de visita guiada por los bellos escenarios de su antigua hacienda, que mantiene hasta hoy su arquitectura histórica tradicional.



Tipo: Bodega de producción tradicional de Pisco

Presencia de viñedo: Si

Equipo de destilación: Alambique y calienta vinos

Cuenta con lagar: Si

Productos elaborados: Piscos y vinos

Aforo: Visitas con grupos de máximo 12 personas

Facilidades para personas con discapacidad: Si

Teléfono de contacto: 966 622 680

Atención: L a V de 8-16 h, Sáb y feriados 8-12 h

Página web: www.bodegasvistaalegre.com

Instagram: [@bodegasvistaalegre](https://www.instagram.com/bodegasvistaalegre)

Facebook: [@bodegasvistaalegre](https://www.facebook.com/bodegasvistaalegre)

Actividades:

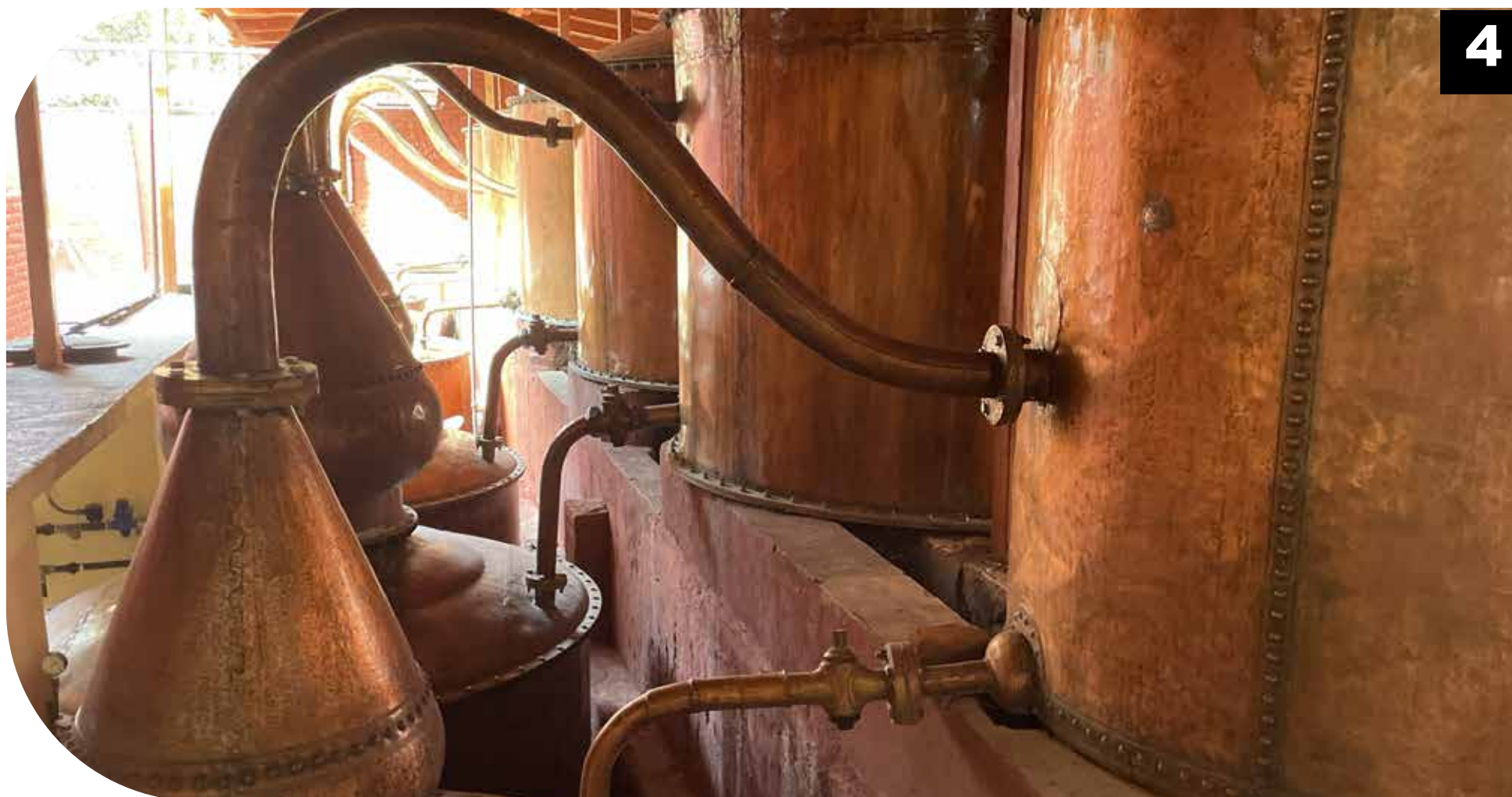
Visita guiada por la bodega

Degustación y cata de pisco y vino

Alquiler de espacios para eventos.

Servicios adheridos:

Tienda de venta



1. Ingreso interno a la bodega
2. Tienda comercial
3. Zona interna de la hacienda
4. Alambiques de cobre
5. Viñedo



Bodega

*FINCA 314

Tate, Ica

Propietario: Familia Moquillaza Robatti.

Finca 314 es una bodega liderada históricamente por mujeres, conocida por su producción artesanal de pisco y vinos de alta calidad. Su historia se remonta a 1821. En la actualidad la bodega ha sido modernizada pero mantiene su esencia artesanal, ofreciendo una experiencia enoturística única, con un enfoque en la educación del visitante sobre la cultura y elaboración del pisco. La bodega cuenta con áreas para eventos, una sala de cata y un área de bar.



Tipo: Bodega de producción tradicional de Pisco

Presencia de viñedo: Si

Equipo de destilación: Alambique de cobre

Cuenta con lagar: Si

Productos elaborados: Piscos, vinos, mistela y otros

Aforo: 80 personas

Facilidades para personas con discapacidad: No

Teléfono de contacto: 924 266 022

Atención: Todos los días (horario según demanda)

Página web: linktr.ee/finca_314

Instagram: @finca_314

Facebook: @Finca 314

Actividades:

Visita guiada por la bodega

Degustación y cata de pisco y vino

Almuerzos (con reserva previa)

Alquiler de espacios para eventos

Servicios adheridos:

Ninguno



1. Fachada externa, puerta de ingreso
2. Viñedo
3. Recepción de visitantes
4. Zona de destilación
5. Jardines y zona de viñedo

Servicios Adheridos

Identificamos los servicios adheridos vinculados a la Ruta del Pisco: hospedajes, restaurantes y tiendas que agregan valor a la experiencia turística integral. Cada servicio fue visitado para recopilar información directa sobre las operaciones, instalaciones y su oferta turística. Con esta información se procedió a seleccionar los servicios vinculados a la ruta que ofrecen una experiencia auténtica y de calidad.



EL CARMELO

Ica, Ica

Hotel boutique construido y decorado en un estilo colonial por la familia Bernales tomando como guía la cultura de las antiguas haciendas productoras de pisco. Ofrece a sus huéspedes un recorrido por las antiguas instalaciones de la bodega de pisco que perteneció a la familia.

Categoría: 3 estrellas

Habitaciones: 65 (capacidad de 1 a 4 personas)

Restaurante: Si

Servicios: Piscina, bar, estacionamiento privado

Espacios para eventos: 6 salas, capacidad 100-300 pers.

Tienda de productos regionales: Si

Facilidades para personas con discapacidad: No

Teléfono de contacto: 946 009 065

Página web: www.elcarmelohotelhacienda.com/

Instagram: @elcarmelohyh

Facebook: @elcarmelohotelhacienda

Actividades:

Exposición de antigua bodega de pisco



TONELES Y VIÑEDOS

San Juan Bautista, Ica

Glamping con habitaciones que asemejan toneles de vino, ubicadas junto al viñedo en la bodega Sotelo. Los huéspedes pueden disfrutar de visitas guiadas, degustar pisco y sus derivados en su bar, realizar fogotas y alquilar sus espacios al aire libre para pequeños eventos o celebraciones.

Categoría: Glamping

Habitaciones: 5 (capacidad de 1 a 4 personas)

Restaurante: No

Servicios: Piscina, bar, estacionamiento privado

Espacios para eventos: Al aire libre para microeventos

Tienda de productos regionales: Si

Facilidades para personas con discapacidad: No

Teléfono de contacto: 956 566 115

Página web: www.xn--tonelesyviedos-znb.com

Instagram: @sotelobodega

Facebook: @sotelobodega

Actividades:

*Visita guiada por bodega de pisco
Degustación y cata de pisco y vino*



PAMPA

Salas, Ica

Ubicado entre Paracas e Ica, un restaurante en la carretera panamericana ofrece platos regionales y vende productos vitivinícolas de su propia bodega Villacurí y de otros productos como pan de masa madre, vinagre balsámico de uva quebranta y aceite de oliva.

Tipo: Restaurante de carretera

Tipo de comida: Regional

Aforo: 100 personas

Estacionamiento propio: Si

Tienda de productos regionales: Si

Facilidades para personas con discapacidad: No

Teléfono de contacto: 998 382 126

Horario de atención: Todos los días de 7:00 a 18:00 h

Página web: uqr.to/pamparestaurante

Instagram: @la_pampa_restaurante

Facebook: @LaPampaRestaurant

Actividades:

Visita guiada por la bodega de pisco

Maridaje con pisco

Exposiciones temporales de arte relacionadas a la cultura vitivinícola



OLLA DE JUANITA

Subtanjalla, Ica

Tradicional restaurante de Ica, ofrece comidas criollas, platos iqueños típicos con pallares. Pertenece a la misma familia dueña de la bodega Tres Generaciones que se encuentra al lado. En el restaurante también ofrecen maridajes con el pisco y vino que producen.

Tipo: Restaurante turístico

Tipo de comida: Regional

Aforo: 200 personas

Estacionamiento propio: Si

Tienda de productos regionales: Si

Facilidades para personas con discapacidad: Si

Teléfono de contacto: 981 129 841

Horario de atención: Lunes a Sábados de 11:00 a 16:00 h

Página web: www.laolladejuanita.com

Instagram: @laolladejuanitaperu

Facebook: @laolladejuanitaica

Actividades:

Maridaje con pisco

Especialidad de cocteles a base de pisco



VISTA ALEGRE

Parcona, Ica

Ubicada dentro de la bodega hacienda Vista Alegre, se trata de una tienda turística donde se pueden comprar productos de la bodega así como también souvenirs y productos regionales.

Productos: Vitivinícolas, regionales y souvenirs

Facilidades para personas con discapacidad: Si

Mail de contacto: info@vistaalegre.com.pe

Horario de atención: Lun a Vie: 8-12h y 13:45 a 15:45h

Sábados y feriados: 8 a 12 h.

Página web: www.bodegasvistaalegre.com



VILLACURÍ

Salas, Ica

La tienda se encuentra dentro del restaurante Pampa y junto a la bodega Villacurí. Ofrece productos vitivinícolas como pisco, vino y vermouth tanto de la misma bodega como de otras bodegas de la región. Además, se pueden comprar otros productos como pan de masa madre, aceite balsámico de uva quebranta y aceite de oliva.

Productos: Vitivinícolas y alimenticios

Facilidades para personas con discapacidad: Si

Teléfono de contacto: 998 382 126

Horario de atención: Todos los días de 7:00 a 18:00 h

Página web: www.bodegavillacuri.com/tienda



EI PALLAR

Subtanjalla

Tradicional restaurante de Ica, ofrece comidas criollas, platos iqueños típicos con pallares. En el restaurante también ofrecen experiencias relacionadas con el pisco como cocteles y poder destilar tu propio pisco en un pequeño alambique.

Tipo: Restaurante turístico

Tipo de comida: Regional

Aforo: 500 personas

Estacionamiento propio: Si

Tienda de productos regionales: No

Facilidades para personas con discapacidad: No

Teléfono de contacto: 938 846 266

Horario de atención: Lunes a Domingo de 8:00 a 18:30 h

Página web: N.A

Instagram: @elpallarica

Facebook: @

Actividades:

Maridaje con pisco

Menú degustación gastronomía Iqueña con piscos