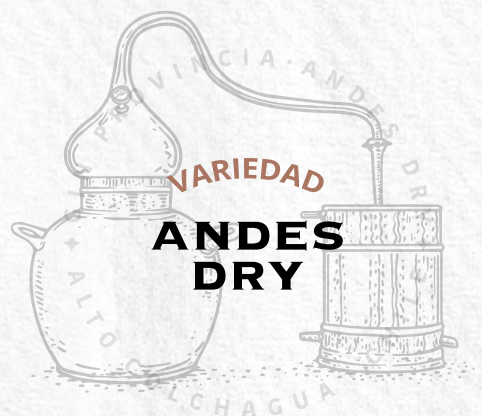


GIN PROVINCIA[®]

ANDES DRY



✦ BOTÁNICOS / 12 botánicos escogidos.

Enebro, cardamomo, pimienta negra, coriandro, boldo, zarzaparrilla, hierba del clavo, limón, jengibre, albahaca, lavanda y lemon grass.

✦ ALCOHOL BASE / Destilado de maíz de 96% Alc/vol 5 destilaciones previas.

✦ AGUA / Agua de vertiente de origen glaciar.

✦ PROCESO DE DESTILACIÓN /

Macerado por 24 horas y posteriormente destilado en alambiques de cobre donde se incorporan botánicos en el gin basket. Se utiliza control electrónico de temperatura para asegurar un proceso pausado de destilación.

✦ REPOSO / 1 mes en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada.

DESTILADO EN ALTO COLCHAGUA
A 800 MTS. DE ALTURA A LOS PIES DE LOS ANDES



SHANGRI-LA LODGE
-34.738510, -70.824983

RÍO TINGUIRIRICA

01

RÍO CLARO

02

NOTAS DE CATA

- ✦ **NARIZ /** Destacan notas clásicas a enebro y cítricos junto a notas florales y herbales, especialmente por la albahaca y el boldo, botánico endémico de los Andes.
- ✦ **BOCA /** Gin Provincia Andes Dry tiene un largo recorrido. Su bien integrado nivel alcohólico, permite se distingan notas florales junto a matices cítricos aportado por el limón y lemongrass, el final tiene persistencia media a larga, el enebro hace contrapunto con el boldo y el toque cítrico del coriandro. además aparecen notas especiadas y terrosas.
- ✦ **VISTA /** Es un destilado transparente, limpio y brillante.

GIN
PROVINCIA
ANDES DRY

