

# GIN PROVINCIA<sup>®</sup>

## MANDARINA

MAESTRO DESTILADOR  
**GUSTAVO CARVALLO**

GRADO ALCOHOLICO  
**40% ALC/VOL.**

VARIEDAD  
**MANDARINA**

SELECCION  
**BOTÁNICOS**



### ✦ **BOTÁNICOS** / 10 botánicos escogidos.

Enebro, coriandro, mandarina, naranja, lima, jengibre, cardamomo, pimienta negra, albahaca y lavanda.

### ✦ **ALCOHOL BASE** / Destilado de maíz de 96 % Alc/ vol con 5 destilaciones previas

### ✦ **AGUA** / Agua de vertiente de origen glaciar.

### ✦ **PROCESO DE DESTILACIÓN** /

Los botánicos son destilados en forma separada por arrastre de vapor en el gin basket y luego son mezclados. La lima y mandarina son destilados en frío con un rotovapor.

### ✦ **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

# NOTAS DE CATA

- ✦ **NARIZ** / Destacan notas clásicas a enebro junto a un toque preponderante de mandarina y cítricos.
- ✦ **BOCA** / Se permite distinguir notas cítricas y florales de la lavanda, el final tiene persistencia media con un toque de enebro junto a la albahaca.
- ✦ **VISTA** / Es un destilado transparente, limpio y brillante.

GIN  
**PROVINCIA**  
MANDARINA

