

GIN PROVINCIA[®]

PATAGONIA



GIN CHILENO MÁS PREMIADO DEL MUNDO

✦ BOTÁNICOS / 12 botánicos escogidos.

Enebro, coriandro, Grosellas blancas, Calafate, Ruibarbo, Pimienta Rosada, Paramela, Limón, albahaca, romero, ají verde.

✦ 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. Los botánicos patagónicos son destilados en frío con un rotovapor.

✦ REPOSO / 1 mes en estanques de acero inoxidable con temperatura controlada. Destilado en Destilería Alto Colchagua a 1000 mts de altura a los pies de los andes.

DISTILLED IN ALTO COLCHAGUA
AT 800 METERS AT THE FOOT OF THE ANDES



SHANGRI-LA LODGE
-34.738510, -70.824983

RÍO TINGUIRIRICA

01

RÍO CLARO

02

NOTAS DE CATA

- ✦ **NARIZ** / Destacan notas clásicas a enebro junto al limón y toques herbaceos de albahaca, romero y ruibarbo botánico endémico de los Andes.
- ✦ **BOCA** / Tiene un largo recorrido. Su bien integrado nivel alcohólico, permite distinguir notas florales de la paramela junto a las grosellas blancas, el final tiene persistencia larga con un toque original de canela y ají verde.
- ✦ **VISTA** / Es un destilado color turquesa por su maceración con flores endémicas patagónicas.

GIN
PROVINCIA
PATAGONIA

