

GIN PROVINCIA PATAGONIA



GIN CHILENO MÁS PREMIADO DEL MUNDO



✦ BOTÁNICOS /

Una refinada combinación de bayas de enebro, cilantro, raíz de angélica y cardamomo, complementada con una cuidadosa selección de botánicos frescos y silvestres de la Patagonia, incluyendo paramela, grosellas blancas, ruibarbo, ñirre, chaura y calafate. Enriquecido con ingredientes distintivos de la zona central de Chile, como albahaca, romero, ají verde y molle rosado.

✦ 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.



SHANGRI-LA LODGE
-34.738510, -70.824983

NOTAS DE CATA

- ✦ **NARIZ /** Destacan notas clásicas a enebro junto al limón y toques herbáceos 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

