

BOTÁNICOS TRADICIONALES Y ENDÉMICOS DE CHILE

GIN PROVINCIA[®] BOTÁNICA



The Gin Guild[®]
Member



PRIMER
.PINK GIN.
CHILENO



•LIBRE DE GLUTEN • SIN AZÚCAR AÑADIDA•
•SIN INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL•

NO SE AGREGAN AZÚCARES
O ESENCIAS DESPUÉS DE LA DESTILACIÓN

Esta edición busca representar la botánica del Valle de Colchagua, resaltando las frambuesas orgánicas de Chimbarongo, la naranja valencia de Peumo, pimienta rosada del valle y rosa mosqueta de orillas del Río Claro de San Fernando. Por último se agrega un toque de vino tinto Cepa País para el color.

Exportamos a: Italia y Francia





GIN PROVINCIA[®]

BOTÁNICA



NARANJA
VALENCIA



PIMIENTA
ROSADA



FRAMBUESA
ORGÁNICA



ROSA
MOSQUETA

✦ BOTÁNICOS / 12 botánicos escogidos.

Enebro, Coriandro, Frambuesa, Rosa Mosqueta, Jengibre, Pimienta Rosada y Negra, lavanda, Romero, Cardamomo, Naranja valencia y vino de uva país de Colchagua.

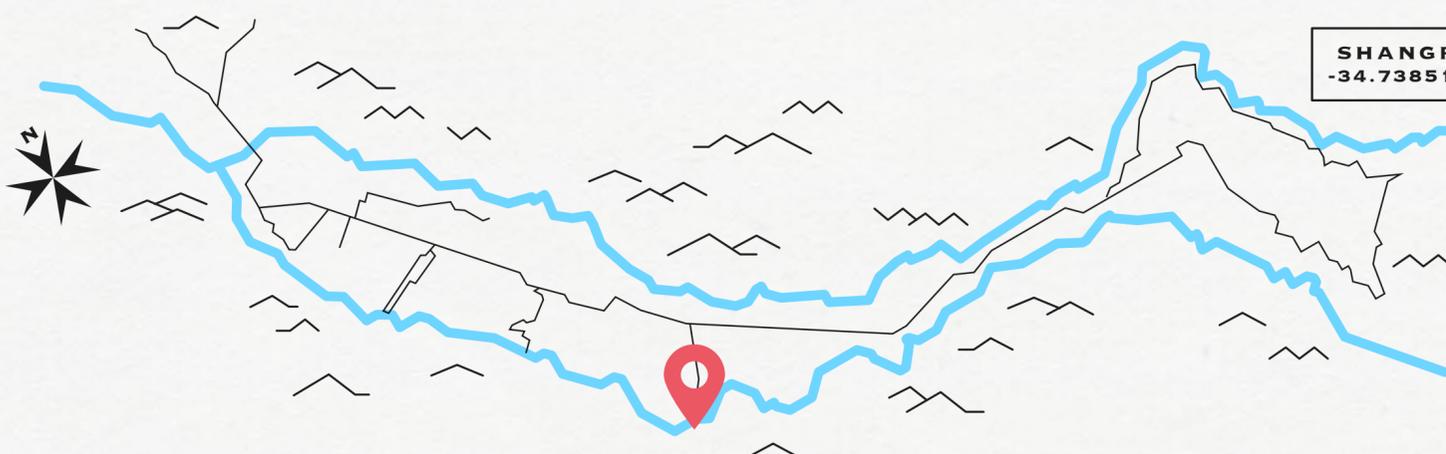
✦ ALCOHOL BASE / Destilado de maíz de 96 % Alc/ vol con 5 destilaciones previas.

✦ AGUA / Agua de vertiente de origen glaciar. Glaciar Universidad, VI Región, Chile.

✦ PROCESO DE DESTILACIÓN /

Los botánicos son destilados en forma separada por arrastre de vapor en el gin basket y luego son mezclados para finalmente agregar un toque de vino tinto cepa país, la cual le da su tono rosado. Se utiliza control electrónico de temperatura para asegurar un proceso pausado de destilación.

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



SHANGRI-LA LODGE
-34.738510, -70.824983



GIN PROVINCIA[®] BOTÁNICA



Para un Gin&tonic perfecto, en una copa poner entre 5 a 6 cubos de hielos, con la ayuda de una cuchara de bar, incorporando los hielos por unos 10 segundos y retiramos el exceso de agua con ayuda de un colador. Introducimos 60 ml de Gin Provincia Botánica en nuestra copa con la ayuda de un jigger.

Agregamos 200 ml de Indian Tonic Water, nuevamente incorporamos ingredientes con una cuchara.

Para decorar y aromatizar nuestro cóctel, piel de limón sutil. Cortaremos un par de slices de jengibre y los pondremos delicadamente sobre la piel de limón aportando sabor.



✦ CLOVER CLUB ✦

METODO: AGITADO Y DOBLE COLADO | COPA COUPE / MARTINI
SIN HIELO | GARNISH: UNA FRAMBUESA

GIN PROVINCIA BOTÁNICA	60ML
JUGO LIMÓN	30ML
SYRUP FRAMBUESA	15ML
CLARA DE HUEVO	15ML

Perfil de sabor: Frutal, sedoso y ácido. Dominan las notas intensas a frambuesa fresca, con un fondo floral de la rosa mosqueta y un final limpio y equilibrado.

✦ FRENCH BOTÁNICA ✦



METODO: AGITADO, DOBLE COLADO, FILL | COPA FLAUTA
SIN HIELO | GARNISH: PIEL DE LIMÓN- PERFUME DE LIMÓN

GIN PROVINCIA BOTÁNICA	45ML
JUGO LIMÓN	30ML
SYRUP SIMPLE	15ML
ESPUMANTE BRUT	RELLENAR

Perfil de sabor: Cítrico, vinoso y festivo. Las notas de frutos rojos del gin y del espumante se combinan con la acidez del limón, creando un cóctel vibrante y elegante.



✦ BOTÁNICA SPRITZ ✦

METODO: DIRECTO | COPÓN PROVINCIA
HIELO: CUBO | GARNISH: MEDIA RODAJA DE POMELO

GIN PROVINCIA BOTÁNICA	60ML
JUGO POMELO ROSADO	30ML
ESPUMANTE ROSÉ BRUT.....	RELLENAR

Perfil de sabor: Refrescante, cítrico y floral. Un spritz con un amargor suave a pomelo y un carácter vinoso y frutal muy marcado gracias a la sinergia del gin y el espumante rosé.

