

• BOTÁNICOS TRADICIONALES Y ENDÉMICOS DE CHILE •

SOCIOS DE:



The Gin Guild®
Member

GIN PROVINCIA® PATAGONIA

VAPOR INFUSED &
COLD DISTILLED



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

NO SE AGREGAN AZÚCARES
O ESENCIAS DESPUÉS DE LA DESTILACIÓN

Esta edición busca transmitir los aromas, sabores y sensaciones de la patagonia chilena. Para esto se ha hecho una mezcla botánica, donde la paramela recolectada al inicio del estrecho de Magallanes destaca con su aroma floral y gran presencia en boca, las grosellas blancas y ruibarbos cosechados en las inmediaciones de Punta Arenas aportan una exquisita acidez en boca. A esto se agrega la albahaca, romero y ají verde, que se unen de manera perfecta con los botánicos patagónicos para lograr un gin expresivo, equilibrado y sorprendente.

Exportamos a: USA, Italia y Francia





The Gin Guild®
Member

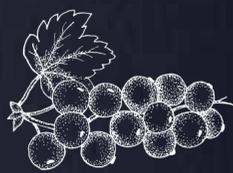
GIN PROVINCIA® PATAGONIA



RUIBARBO



PARAMELA



GROSELLA
BLANCA



ALBAHACA



AJÍ
VERDE

✦ BOTÁNICOS / 13 botánicos escogidos.

Enebro, coriandro, raíz de angélica, pimienta negra, grosellas blancas, ruibarbo, pimienta rosada, paramela, limón sutil, albahaca, romero, canela y aji verde.

✦ 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.

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

GIN PROVINCIA[®] PATAGONIA

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 Patagonia en nuestra copa con la ayuda de un jigger.

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

Decoramos y aromatizamos con hojas de albahaca fresca y piel de limón.

Si te gusta jugar, un slice de ají verde aporta un sabor único en nuestro cóctel.



♦ PATAGONIA SMASH ♦

METODO: AGITADO Y DOBLE COLADO | VASO ROCKS
HIELO: CUBO | GARNISH: HOJA DE ALBAHACA

GIN PROVINCIA PATAGONIA	60ML
JUGO LIMÓN	30ML
SYRUP SIMPLE	15ML
HOJAS DE ALBAHACA	10-12 HOJAS

Perfil de sabor: Herbal, cítrico y vibrante. Un intenso y refrescante sabor a albahaca fresca se equilibra con la acidez del limón, con un final complejo y ligeramente vegetal gracias al ají verde del gin.



♦ GIMLET PATAGÓNICO ♦

METODO: AGITADO Y DOBLE COLADO | COPA MARTINI / COUPE
SIN HIELO | GARNISH: PIEL DE LIMÓN

GIN PROVINCIA PATAGONIA	90ML
JUGO DE LIMÓN.....	15ML
SYRUP SIMPLE	15ML

Perfil de sabor: Ácido, limpio y herbal. Un sour vibrante donde la acidez del limón resalta las notas frutales y ácidas del ruibarbo y las grosellas, con un final herbal persistente.



♦ EL PATAGÓN ♦

METODO: AGITADO Y COLADO | VASO ROCKS
HIELO: CUBO | GARNISH: PIEL DE JENGIBRE CONFITADO

GIN PROVINCIA PATAGONIA	60ML
JUGO DE LIMÓN.....	30ML
SYRUP MIEL JENGIBRE	30ML
MEZCAL JOVEN.....	10ML (FLOAT)

Perfil de sabor: Ahumado, cítrico y especiado. Una compleja interacción entre el humo del mezcal, la acidez del limón, el dulzor de la miel y un potente final herbal y picante del gin y el jengibre.