

• BOTÁNICOS TRADICIONALES Y ENDÉMICOS DE CHILE •

GIN PROVINCIA[®] ANDES DRY



The Gin Guild[®]
Member



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

NO SE AGREGAN AZÚCARES
O ESENCIAS DESPUÉS DE LA DESTILACIÓN

Este gin se produce bajo el método **London Dry** pero se agregan algunos botánicos endémicos de la Cordillera de los Andes centrales de Chile, el boldo recolectado a orillas del Río Claro de San Fernando, la zarzaparrilla y hierba del clavo, una raíz recolectada por arrieros a más de 2.000 metros de altura.

Exportamos a: **UK, Italia y Francia**





GIN PROVINCIA[®]

ANDES DRY



BOLDO



HIERBA
DEL CLAVO



ALBAHACA



LIMÓN

✦ BOTÁNICOS / 12 botánicos escogidos.

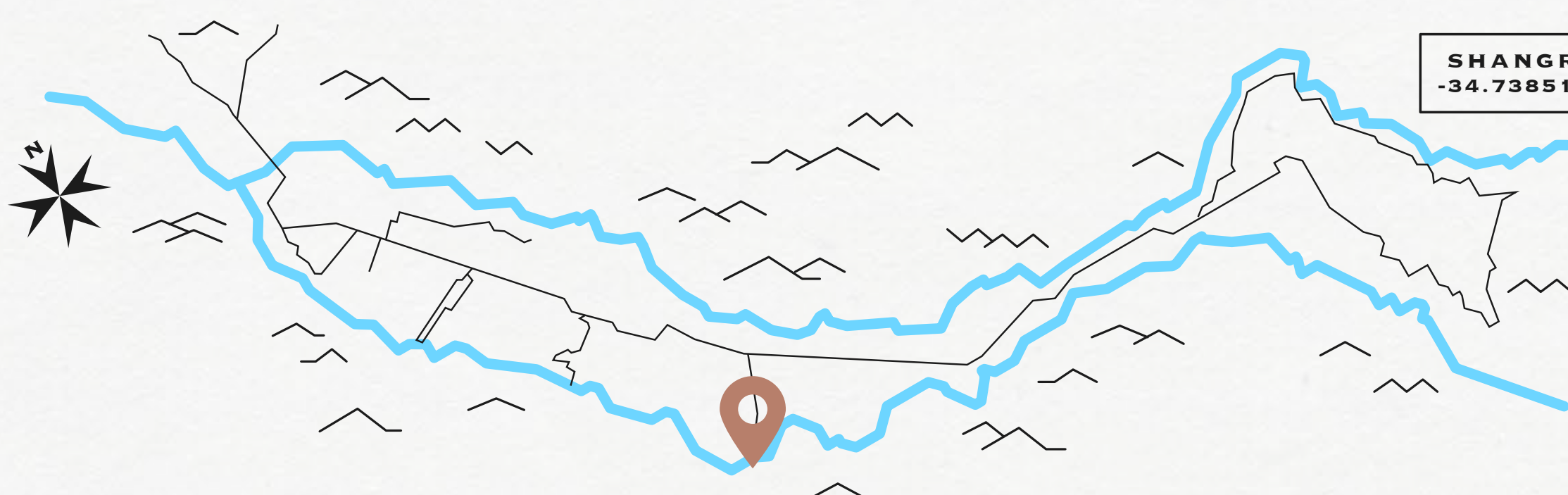
Enebro, cardamomo, pimienta negra, coriandro, raíz de angélica, boldo, zarzaparrilla, hierba del clavo, limón, jengibre, albahaca y lavanda.

✦ 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 / Macerado por 24 horas y posteriormente destilado en alambiques de cobre donde se incorporan botánicos en el gin basket. 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[®]

ANDES DRY



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 Andes Dry 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 aportar aroma a nuestro cóctel, cortaremos una rama de romero, de preferencia fresco, muy delicadamente daremos pequeños golpes con esta rama en nuestra copa, luego introducimos con gracia. **Segunda opción de garnish**, piel de pomelo.



✦ ANDES MULE ✦

METODO: DIRECTO | VASO MULE / HIGHBALL | HIELO: CUBO
GARNISH: RODAJA DE LIMÓN Y PENACHO DE MENTA

GIN PROVINCIA ANDES DRY 60ML
JUGO LIMÓN 30ML
GINGER BEER..... RELLENAR



✦ SOUTHSIDE ✦

METODO: AGITADO Y DOBLE COLADO | COPA MARTINI / COUPE
SIN HIELO | GARNISH: UNA HOJA DE MENTA FRESCA

GIN PROVINCIA ANDES DRY 90ML
JUGO LIMÓN 45ML
SYRUP DE AZÚCAR..... 30ML
HOJAS DE MENTA..... 10 HOJAS



✦ PALOMA ANDINA ✦

METODO: DIRECTO | VASO ALTO / HIGHBALL | HIELO: CUBO
GARNISH: BORDE CON SAL Y RODAJA DE POMELO

GIN PROVINCIA ANDES DRY 60ML
JUGO POMELO 60ML
JUGO LIMÓN 30ML
AGUA GASIFICADA..... RELLENAR