

GIN PROVINCIA[®] BOTÁNICA



✦ 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.

✦ 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.

DESTILADO EN ALTO COLCHAGUA
A 800 MTS. DE ALTURA A LOS PIES DE LOS ANDES



SHANGRI-LA LODGE
-34.738510, -70.824983

NOTAS DE CATA

- ✦ **NARIZ /** Destacan notas a enebro junto a notas florales aportadas por la rosa mosqueta y lavanda. La frambuesa aporta toques leves de frutos rojos, acompañada de toques cítricos de naranja y jengibre.
- ✦ **BOCA /** Es un destilado con mucha personalidad en donde se distinguen notas florales y cítricas, se pueden distinguir diversos botánicos que van apareciendo en el tiempo, el enebro hace contrapunto con la pimienta rosada y el romero, lo cual le da un toque de término equilibrado. El final es de larga persistencia.
- ✦ **VISTA /** Es un destilado rosado con un tono similar a un vino rosé.

GIN
PROVINCIA[®]
BOTÁNICA

