



Gourmet Drinks



Viña P.S. García

P.S. García es un proyecto que nace en 2006 con la elaboración de los primeros vinos. El 2017 se formaliza la nueva sociedad entre Felipe Garcia, Patricio, Sergio y Nicolás Mendoza, cambiando el nombre a P.S. Garcia, que habla de los nombres de los socios, pero también juega con el inglés de Post Script (Post Data) recordando que esto no es actual, si no que viene desde hace mucho tiempo.

P.S. García es la materialización de anhelos e historia, y de una profunda conexión con nuestros antepasados y presente. Un proyecto que se mueve a crear vinos de personalidad única, a partir de uvas de viñedos de alta calidad en las tradicionales regiones vitivinícolas de Itata y Maule

Viña Premium de lujo con variados reconocimientos y premios a nivel nacional y mundial. Tres de sus vinos han sido escogidos dentro de los mejores por James Suckling. Grenache 98 puntos, Chardonnay 95 puntos y Mourverdre 94 puntos.

Grenache

Grenache es un vino único, fresco, de acidez vibrante, de taninos firmes y cuerpo medio. Un vino complejo y de muchas capas.

Los vinos de Itata evocan la historia del vino chileno. Junto con la familia Mendoza, se espera dar forma a su futuro al vigorizar el pasado. Para ello, se ha injertado Grenache con más de 100 años, conducidas en cabeza, en el secano interior del histórico valle de Itata en los viñedos de Piedra Lisa.

Un Grenache Premium con excelentes opiniones de la crítica nacional e internacional: 98 puntos James Suckling (USA), 92 puntos Guía Descorchados (Chile), 90 puntos Tim Atkin (UK) y La CAV como uno de los mejores en su cepa con 96 puntos.



Petit Verdot

Los vinos de Itata evocan la historia del vino chileno. Junto con la familia Mendoza, esperamos dar forma a su futuro al vigorizar el pasado. Para ello, hemos injertado Petit Verdot con más de 100 años, conducidas en cabeza, en el secano interior del histórico valle de Itata en los viñedos de Piedra Lisa. Petit Verdot es un vino único, fresco, con taninos firmes y un gran cuerpo. Rojo cereza negra, intenso y oscuro. Aromas a ciruela negra, mora, regaliz, cuero, tabaco, guindas, higos. En boca es de acidez alta, estructurado, tánico, de fruta negra madura y especias dulces. Final medio-largo.

Un vino Premium de limitada producción y elevados puntajes: 92 puntos James Suckling, 91 puntos Guía Descorchados, 90 puntos Tim Atkin y la CAV como uno de los mejores en su cepa con 95 puntos.

Durif

Sus taninos tienen una fuerza más intensa que otras cepas en el paladar. Lo que convierte a esta cepa en un ideal para para la guarda. Un tinto invernal, capaz de maridar sabores intensos como el cordero.

La uva se originó de un cruce cuando una vid peloursin fue polinizada con polen de una vid de syrah.

En algunas ocasiones la peloursin y la syrah han sido llamadas petite sirah, porque normalmente ambas variedades son muy difíciles de distinguir cuando tienen una avanzada edad.

Vinos de color muy oscuro que son relativamente ácidos, con una textura firme. El buqué tiene tonos herbales y a pimienta negra y normalmente ofrecen sabores a frutos azules, frutos negros, ciruelas y especialmente, arándanos. En comparación con el de syrah, el vino tiene colores más oscuros y púrpuras y normalmente, son redondos en boca y completos y ofrecen una brillantez de la que el vino de syrah carece. Los vinos son muy tánicos, con una capacidad de crianza que puede superar los 20 años en la botella.



Sauvignon Blanc

Las uvas provienen de los sectores más fríos del valle de Casablanca. Esta es una selección especial de diferentes clones y cuarteles en el sector de Tapihue.

El clon 1, le da gran parte de la boca y la frescura a este vino, mientras que el clon 242, entrega un gran carácter aromático y las distintivas frutas tropicales, que junto a las notas cítricas del clon 1 hacen de esta una exquisita mezcla.

Este vino refleja nuestro gusto en Sauvignon Blanc, vinos con peso en boca, de agradable acidez y carácter distintivo de Casablanca. Es un vino que acompaña bien la comida y los buenos momentos junto a la familia y amigos.

Viña P.S. García

Mourvèdre



Los vinos de Itata evocan la historia del vino chileno. Junto con la familia Mendoza, esperamos dar forma a su futuro al vigorizar el pasado. Para ello, hemos injertado Mourvèdre con más de 100 años de edad, vides entrenadas para crecer en el secano interior del histórico valle de Itata en los viñedos de Piedra Lisa. Mourvèdre es un vino único, fresco, con deliciosa acidez, taninos suaves y cuerpo medio. Un Mourvèdre (Monastrell) Premium con excelentes opiniones de la crítica internacional: 97 puntos James Suckling USA), 93 puntos Guía Descorchados (Chile), 92 puntos Tim Atkin (UK).

Viña Maturana Winery

Maturana Winery es el destacado proyecto del enólogo José Ignacio Maturana, quien el año 2010, tras el gran terremoto que afectó a Chile, decide junto a su familia dar rienda suelta a su pasión por elaborar vinos de calidad excepcional, que sean únicos y que representen una forma de vida y de cómo mantener intactas las condiciones propias de los viñedos de donde provienen sus uvas. Así, movidos por esta pasión, la familia Maturana trabaja cuidadosamente para elaborar bajo un concepto manual la selección de uvas, un producto artesanal, de producción limitada, vinos naturales y gran calidad.

Sus fortalezas son la Innovación, Diferenciación, Calidad, Pasión, Rescate de Cepas Patrimoniales y el Comercio Justo. Se distinguen por su fuerte compromiso en dar a conocer los antiguos viñedos existentes en la zona central de Chile, que datan aproximadamente de 1910 con cepas patrimoniales como el país, torontel, semillón, San Francisco, entre otras variedades. Maturana Winery es una de las viñas boutique más premiadas de Chile en los últimos años, recibiendo reconocimientos como "Mejor Proyecto Vitivinícola del Año y la Viña más Innovadora del Año 2017", premio otorgado por el Círculo de Cronistas Gastronómicos y Periodistas del Vino en Chile.

Además, José Ignacio Maturana fue elegido en el mismo año como el enólogo más innovador de Chile.

Viña Maturana Winery

Naranja



Es un vino elaborado con uvas de la variedad Torontel plantadas en pie franco a principios del año 1935, estas son seleccionadas y cosechadas a mano. Nuestro Naranja es vinificado con el método de los Orange Wines o Ambar Wines y está en contacto con las pieles de la uva durante 9 meses aproximadamente, en huevos de concreto.

Posee un color brillante con notas de piel de naranja, pomelo, duraznos secos y

frescor placentero, de elegante acidez y largo final.

Premios: James Suckling 91 Puntos, Tim Atkin 91 Puntos, Descorchados 95 Puntos, Descorchados Vino Revelación.

Semillón

Nariz hermosa que muestra agradables y frescos aromas a lima y heno. Tiene un dejo delicioso debido al contacto con la piel, lo que agrega agarre y textura en boca. Estilo encantador y fresco, con algo de paja y una intensidad real con acidez bien definida. Este vino tiene características claras y definidas y una pureza cristalina. Una delicia que muestra lo bueno que puede ser el Semillón en Chile. Las uvas provienen de una parcela de 6 hectáreas plantada en 1928 en el sector costero de Paredones. Este vino envejecerá bien y mejorará aún más.

Color amarillo intenso con gran concentración mineral aportada por su cercanía al Océano Pacífico, excelente balance de acidez y gran estructura aportada por su porcentaje fermentado con sus cascavas.

Premios: James Suckling 92 Puntos, Tim Atkin 92 Puntos, Descorchados 94 Puntos, Descorchados Vino Revelación, La Cav 92 Puntos.



Lucas



Este cabernet viene de viñedos plantados hacia 1945 en los alrededores de la ciudad de San Fernando, en el Valle de Colchagua. También tiene un 10% de Petit Verdot que viene de la zona de Marchigüe, criado por 10 meses en barricas, esta muestra el sol de la zona, con taninos muy firmes y frutas negras, en un vino de muy buena acidez que necesita un rato en botella.

Una nariz de carácter frutal, tartaleta y un buen toque de kirsch y casis. Los taninos son muy finos y firmes y soportan muy bien la estructura de la fruta. Este vino debe ser acompañado con comida, pero tiene un excelente equilibrio. El Petit Verdot le otorga una hermosa y encantadora profundidad, junto a notas de ciruela damascena e higo. De excelente factura, es un vino potente, pero que logra delicadeza y elegancia gracias a una excelente integración de roble.

Premios: James Suckling 91 Puntos, Tim Atkins 93 Puntos, Descorchados 92 Puntos, La Cav 91 Puntos.

Viña Maturana Winery

Ascension/Chardonnay Premium



Novedoso y jugoso Chardonnay elaborado por el Enólogo Jose Ignacio Maturana.

Notas de cata: Color amarillo pajizo con matices verdosos. En nariz, entrega notas cítricas acompañadas de tonos florales enmarcados por suaves notas a almendras y miel. En boca el vino entra con frescura y profundidad, seguido de una sensación delicada y compleja con buena estructura al porcentaje de vino que estuvo en contacto con sus orujos. Predomina su perfil cítrico acompañado de frutos secos. Posee una exquisita sensación mineral, gran persistencia y un final elegante.

Variedades de uva: 100% Chardonnay/ Valle del Maule

Maduración: Su envejecimiento y guarda se realizaron en tinajas de greda, en tanques de concreto, y en barricas de roble francés de cuarto uso. el 30% del vino fue fermentado en pieles durante 4 meses

Reconocimientos: Un vino premiado recientemente por Descorchados 2022 con 94 Puntos, La CAV 93 puntos

Etéreo/Carmenere

Este extraordinario Vino Tinto Maturana Carmenere, un premium chileno que encierra la auténtica esencia de Chile. Disfruta del arte vitivinícola en cada botella. Descubre en cada copa del Vino Tinto Maturana Carmenere la expresión perfecta de una cepa única, cultivada y producida con esmero en los mejores viñedos de Chile. Esta variedad Carmenere, famosa en todo el mundo por su delicado sabor y aromas inconfundibles, se presenta en este vino como una auténtica joya premium Etéreo, dispuesta a deleitar los paladares más exigentes.

Notas de cata: Rojo cereza negra y ribetes violáceos, limpio y brillante. Aromas a grosella roja madura, moras, arándanos, ciruela negra, regaliz, eucalipto, cedro y tabaco. En el paladar se siente mantequillado, posee una grata acidez, taninos potentes y bien integrados, fruta negra madura complementada con especias dulces. Es balanceado y de final largo.

Variedades de uva: 100% Carmenere / Valle de Colchagua: 50% San Fernando y 50% Marchigue, Chile.

Maduración: 100% del vino se mantiene durante 15 meses en barricas de roble francés, una decantación natural, y se deja en botella mínimo 14 meses.



OC Wines - Espumantes

Viña familiar que elabora exclusivamente espumantes de método tradicional. Se busca mostrar el gran potencial de Chile en sus diferentes terroirs y desarrollar espumantes únicos y de gran calidad. Hechos a mano desde la cosecha hasta el etiquetado, preocupándose de cada detalle. Se junta la tecnología moderna con técnicas artesanales, resultando en finos y modernos espumantes con un singular carácter y mucha personalidad. Desde el año 2012 elaboran 7.000 botellas al año de espumantes de método tradicional de alta calidad. El corte de todos los vinos incluye vino de reserva de varias temporadas anteriores (de 5 o 6 años) con lo cual se asegura la consistencia y el estilo de la casa. Estos vinos de reserva se guardan separadamente para preservar las cualidades únicas del viñedo y el año de vendimia.

Inicio Chardonnay Extra Brut

Es un espumante chardonnay extra brut del valle de Casablanca método tradicional, el cual tiene un perfecto balance de frescura y complejidad. Elegantes aromas a fruta blanca, flores y minerales. Caluga, bollería y pan tostado es el resultado del largo tiempo de guarda en botella con sus lías. Burbujas finas y elegantes, cremosidad y estructura, mezclado con frescor. Un espumante único de sabores y aromas de gran persistencia.

Viñedos de Chardonnay: Valle de Casablanca, Lo Vásquez, Fundo La Rotunda. Clima frío con directa influencia costera. Mañanas nubosas, calor durante el día y noches frías. Suelo de lomas graníticas de suave pendiente. Exposición suroeste. Plantación de 21 años.

Premios: Mejor espumante de Chile Guía Mesa de Cata CAV 2016 y 2019, Descorchados 93 puntos, La CAV 96 puntos, Tim Atkin 92 Puntos.



Inicio Blanc de Noir Pinot Noir Extra Brut

Es un vino espumante con un profundo color rosa dorado. Con una nariz compleja, viva y suave. Intensos aromas de dulce de membrillo, ciruela, durazno, cereza negra y frutos secos dan paso a sutiles notas de moka y pan tostado. En boca tiene un espectro aromático muy amplio que se expresa en un paladar delicioso, rico y preciso. Tiene una longitud notable, marcada por un acabado salino y agradable acidez.

Viñedos de Pinot Noir: Valle de Casablanca, Lo Ovalle, Fundo Izaro. Sector de clima frío y con directa influencia marina. Mañanas nubosas, cálido durante el día y noches frías. Lomas graníticas de suave pendiente y exposición sur. Plantas de 8 años.

Premios: Mejor estreno Guía Mesa de cata La Cav 2021, Descorchados 93 puntos, Vino Revelación Descorchados 2021, LA CAV 94 puntos.

OC Wines - Espumantes



Inicio Rosé Extra Brut

Es un espumante extra brut hecho a mano de pinot noir del valle de Casablanca, de método tradicional. Fruta roja, flores y aromas minerales. Caluga, pan tostado y chocolate negro, incluso tabaco son el resultado de largo tiempo de guarda con sus lías en la botella. Posee un perfecto balance en frescor y complejidad. Suaves y elegantes burbujas contribuyen a una aterciopelada sensación en la boca. Una experiencia de cremosidad y estructura, un perfecto balance de frescor.

Premios: Tim Atkin 92 Puntos, LA CAV 93 puntos, Descorchados 94 puntos.

Garbo - Sparkling con Alma de Cereza

Es un espumante elaborado 100% a partir de la fermentación de las cerezas. Es el primer y único producto en su tipo en todo el hemisferio sur y recientemente ganador de medalla de oro en el concurso Catad'or 2021 categoría vinos y espumantes, siendo el único producto galardonado de origen distinto a la uva.

Cada botella de Garbo captura el alma primaveral de la cereza para que pueda ser disfrutada por los consumidores del mundo, durante cualquier época del año.

Producto sostenible elaborado a partir de cerezas procedentes de cultivares tradicionales de pequeños campesinos del Maule.

Vegano, rico en antioxidantes, no contiene gluten, sin saborizantes, envase reciclable, sin azúcar añadida y 100% fermentado de cereza.



Espumantes Mujer Andina Wines

Proyecto familiar que nace el año 2012 con el sueño de crear productos innovadores, bajo una filosofía preferentemente orgánica, sustentable con el medioambiente y, por supuesto, con altos estándares de calidad en el rubro de los vinos y espumantes. Desde hace ya más de una década, Chile, al igual que otros países productores de vinos, ha empezado a mostrar al mundo una nueva cara. Es el así llamado Nuevo Chile Vitivinícola, nacido desde la mirada de pequeños productores y viñateros que creen en la diversidad, la calidad y la “especialidad” del terroir al que pertenece nuestro proyecto.

LEVITA Extra Brut Rosé

Valle del Maipo

100% Syrah, con uvas 100% orgánicas Alcohol 12%

Espumante prémium, es el primer proyecto de Mujer Andina Wines. Nace del deseo de crear un vino original, diferente y de gran calidad. Las uvas fueron cosechadas a mano con la madurez adecuada para un vino base. La primera selección de racimos se realizó en el viñedo y luego también en forma manual, sobre la mesa de selección. Las uvas fueron sometidas a una corta maceración pre-fermentativa con sus escobajos a fin de lograr un tenue color rosado. Todo el proceso duró un total aproximado de 24 meses, incluyendo 6 meses de reposo en la botella antes de salir a la venta. Levita significa fluir, levitar... dejarse llevar por la experiencia de un espumante distinto, orgánico y con gran carácter.

Método Tradicional, hecho 100% de uva orgánica certificada, nace en el 2012, y es el único espumante Syrah que van a encontrar en Chile hasta ahora. Es un espumante de color rosado maravilloso que te permite maridar con diferentes alimentos desde principio al fin una comida, es lo que llamamos un Espumante gastronómico.

Color: Rosado brillante y atractivo, en la gama de la tonalidad palo de rosa. Nariz: Aromas elegantes y complejos, generoso en frutos rojos, como guindas y frambuesas, además de duraznos y flores blancas.

Boca: Complejo, intenso, equilibrado y muy frutoso. Su burbuja es elegante y fina. Tiene un ataque semi dulce que se equilibra muy bien con su acidez final.

Reconocimientos: Descorchados Vino Revelación 93 puntos, La CAV 92 puntos, Guía Vinau 93 puntos



Espumantes MujerAndina Wines



Ai!

Valle Bío - Bi'o
60% Chardonnay - 40% Pinot Noir
Alcohol 12%

Espumante Brut, elaborado con uvas Chardonnay y Pinot noir del valle del Bio Bío siguiendo el método Charmat. Ai! invita a sumergirse en sus burbujas de chispeante sabor e intensos aromas. Ai! es también el fiel reflejo de la pasión y alegría que provoca en quienes lo consuman. Su nombre juega con el significado en japonés de la fonética "Ai" que es Amor; pero Ay es también una región francesa muy famosa en la producción de espumantes. Y Ai! es una exclamación muy usada en Chile para indicar con énfasis cuando algo nos gusta o disgusta mucho. Destaca como una marca lúdica que invita a jugar con su nombre: Ai! que me gusta! Ai! que me encanta! Ai! qué burbujas! Y para ti, ¿cuál es tu Ai!?

Color: Amarillo pálido, transparente y brillante. Presenta burbujas de tamaño medio, constantes y bien integradas. Nariz: Agradables notas cítricas como pomelo, y aromas de manzana verde y durazno blanco, con suaves toques de pan tostado y flores silvestres.

Boca: Presenta una gran frescura y una notable pero balanceada acidez. Cremoso en el paladar, tiene un largo y equilibrado final.

Reconocimientos: Medalla de Oro Catad'Or World Spirits Awards, Descorchados 92 puntos, La CAV 92 puntos, Guía Vinau 92 puntos.

Livianita- Espumante Brut Zero



Cepas: 60% Syrah, Valle del Maipo / 40% chardonnay, Valle de Colchagua.

Un innovador cocktail listo para consumir bajo en azúcar, con el mismo grado alcohólico y sensación de un Brut pero Zero. Hecho con uvas orgánicas, viene acompañado de sabores como la murta, hibiscos y flor de sauco, libre de gluten y vegano, que te invita a disfrutar del momento SIN CULPA.

Nota de cata: Color rosa coqueto en la gama del hibisco. En nariz predominan los aromas frutales y florales con alta y agradable intensidad. En boca nos brinda una entrada dulce con acidez equilibrada que antecede a una explosión frutal. Con burbujas finas y persistentes que revelan su frescor.

Cervecerías Experimentales

Cervecería Ergo

Cervecería de vanguardia y experimental. Emprendimiento familiar liderado por Daniel Moscoso, quién se ha destacado los últimos años en trabajar barricas y grape ale, buscando una identidad nacional con la uva y el vino. Es así, que en Ergo producimos cervezas que conversan con el mundo del vino y de la sidra, esto quiere decir que algunas toman hasta 3 años en barrica para lograr la calidad que nos destaca. Realzadas con métodos artesanales y envasadas a mano en su mayoría, aportando un valor agregado y exclusividad en cada preparación. Asimismo, se caracterizan por hacer cervezas colaborativas de norte a sur de Chile.

En su larga trayectoria tienen muchos premios a nivel nacional e internacional, los cuales los ha posicionado dentro de las mejores cervecerías nacionales. Mejor cerveza chilena CCA 2017-2019, Mejor cerveza Copa Mitad del Mundo 2019, World Beer Awards 2019, Brussels Beer Challenge Bronze Medal 2021 y muchos más.



Cervecería Intrínscical

Cervecería capitalina, que nace de 3 amigos con ganas de crear una de las mejores cervecerías artesanales de sudamérica. La pasión por la cerveza comenzó hace 10 años cuando entendimos que había más variedades que las comúnmente denominadas rubias, rojas y negras. Hace 5 años comenzamos a hacer nuestra propia cerveza, estudiando de libros, foros, podcast y cursos. Fue en esa época cuando nos dimos cuenta de que queríamos hacer cerveza por el resto de nuestras vidas y nos embarcamos en un camino de profesionalización y entrenamiento en el rubro, incluyendo estudios dentro y fuera de Chile. Actualmente creemos que tenemos las capacidades teóricas, técnicas y creativas para hacer nuestro sueño realidad.

Intrínscical es una palabra/concepto que usamos desde que comenzamos haciendo cerveza, para nosotros es una forma de decir "sí po wn", "ya po", "obvio", ejemplo: "¿vamos a tomarnos unas chelas?", "Intrínscical".

La elección de esta palabra evidencia la filosofía que queremos seguir como empresa, muestra lo abierto que estamos a crear cosas nuevas, a no intimidarnos por el qué dirán, y a seguir nuestro instinto.



Cervecerías Valdivianas

Cervecería Entre Ríos

Cerveza artesanal de Valdivia, nacida en 2012, reconocida con medalla de plata en Copa Nacional de Cerveceros 2019 y 3er lugar en su categoría en la Guía de la Cerveza en Chile 2016. Nace en la hermosa ciudad de Valdivia, capital de la cerveza en Chile, y desde el año 2012 ha cautivado a los paladares más exigentes con sus sabores y aromas intensos, logrados con ingredientes de primera calidad y técnicas especiales de proceso, recogiendo la esencia de la Región de Los Ríos y recibiendo reconocimientos que avalan su calidad.



Cervecería Selva Fría



Por el año 1998, cuando uno de los actuales propietarios conoce los emprendimientos microcerveceros en Argentina, nace en él la obsesión que marcaría sus pasos hasta hoy: producir una gran cerveza en cantidades limitadas y con el máximo cuidado y respeto en cada una de las etapas de fabricación. Es así como decide mudarse a la ciudad de Valdivia, construyéndose en la localidad de Punucapa una fábrica que, en 2008 lanza, bajo la marca Cuello Negro, una cerveza que rápidamente le valdría el reconocimiento del público y la crítica especializada. Hoy, Cervecería Punucapa es una empresa familiar que combina tecnología, experiencia y las mejores aguas de la región para crear un producto excepcional: Cerveza Selva Fría.

Cervecerías Valdivianas

Cervecería LaBestia



Micro cervecería La Bestia, proviene de la hermosa ciudad de Valdivia, Región de Los Ríos.

La Bestia Belgian Tripel, es una Cerveza dorada de sabor cítrico afrutado con final alcohólico gracias a su considerable cantidad de maltas usadas en su preparación otorgan un cuerpo consistente y un grado alcohólico notable pero no así perceptible en boca.

Buen acompañamiento con carnes sazonadas, grasosas y pescados ahumados, mariscos y moluscos, y platos de verduras con salsas y especias.

Medalla de Oro Etapa Nacional Copa Cervezas de América 2022.

Su otra variedad La Bestia French Saison, es una Cerveza acaramelada de sabor frutal y especiado.

Muy buen acompañamiento para servir un plato de cerdo asado, pollo, una pizza, o una hamburguesa.

Cervecería Nebú



Cervecería artesanal nacida en Valdivia, en cada cerveza Nebú podrá encontrar un producto único y natural, con la más alta pureza del agua de la zona.

Crean cervezas únicas que se destacan por la calidad y estandarización para así ser una cervecería independiente reconocida a nivel regional y nacional, destacando por calidad y por ofrecer a los clientes una experiencia única e innovadora y con una identidad propia.

Calidad de producto, innovación de procesos, mejora continua, compromiso social y con el medio ambiente son sus principales principios.

Cervecería multigalardonada en La Copa Cervezas de América 2022.

The Old Bastard

Contenido: 700 cc
Graduación Alcohólica: 40°

Cuando se trata de dar contexto a productos que apuestan por mover el piso en coctelería. The Old Bastard va en esta línea, destilado nacional que acaba de salir al mercado y que está hecho al estilo de un Moonshine, destilado de grano sin añejar que se hizo popular durante la Ley Seca – esos locos años de la década de 1920 – en Estados Unidos. Técnicamente es como un whisky, pero que no pasa por barrica. De ahí que sea un destilado naturalmente transparente.

Destilería ubicada en los bosques de Lago Vichuquén, con el objetivo de producir un destilado, con los más altos estándares de calidad y variedades de gusto.

Una mezcla de maíz, cebada malteada y trigo malteado son la base de The Old Bastard, alcohol que pasa por un proceso de seis destilaciones, “buscando obtener un destilado refinado, suave en boca, y de mayor pureza” nos cuenta Javier De Vicente, quien junto a los hermanos Camilo y Alfredo Torrealba son los creadores. Sus tres variedades, “Raw”, “Cinnamon” y “Green-Chili”, los dos últimos macerados en canela y ají verde respectivamente, muestran como común denominador una base golosa pero elegante en boca, buen volumen, sedosidad y un final largo y cálido.

“Green Chili pasa por un proceso de maceración en ají cristal (ají verde) producido en Villa Prat, el cual le otorga un leve picor característico, similar a una mermelada de ají verde, y un color vívido a Sauvignon Blanc. En cambio, el Cinnamon se obtiene mediante dos procesos, primero una maceración y luego una infusión con canela para diluir el alcohol y a su vez aumentar la intensidad tanto aromática, como de sabor y color” explica De Vicente. Reconocimientos: Medalla Oro Catad’Or 2021.

El Raw, al no contar con ningún otro ingrediente en su elaboración, muestra un perfil que recuerda a los vodkas de grano. Fino y con matices a cereal dulce y especias, funciona perfecto como no solo como alternativa al vodka, sino también al pisco.

Si cada nuevo cóctel es una aventura, con The Old Bastard, las posibilidades parecen infinitas. La versatilidad de sus tres versiones sorprende a la hora de jugar con cócteles clásicos y de autor, y es que las capas aromáticas y complejidades de sabores lo hacen el candidato perfecto para mezclarlo con otros productos. Vermús, amargos, licores y tónicas de distinto tipo son grandes compañeros a la hora del disfrute.



Whisky Revolución Chilean Moonshine

Contenido: 650 cc

Graduación Alcohólica: 40°

Nuevo whisky artesanal chileno 100% sustentable y con una gran historia de emprendimiento. Todo comenzó en 2008 en una feria de Valdivia, donde sus actuales fundadores y dueños Sebastián Nuñez y Celso Loyola se dieron cuenta que había una gran cantidad de cerveza que se perdía en este tipo de actividades.

“Esto sucedía por el concepto de pinchado de las barricas, o por las máquinas choperas. Fue allí cuando comenzamos a soñar con su actual proyecto Revolución Chilean Moonshine”, afirmó Sebastián. Después de varios años de investigación, desarrollo y pruebas, el 2018 pueden llevar a cabo con su actual emprendimiento.

En febrero del 2020 ganaron el premio del “Barcelona Cocktail Art”, recibieron el reconocimiento por ser Líder en Sustentabilidad de su categoría.

Variedades

White: - Toasted Wood - Caramel Honey - Huesillo Canela - Papaya - Berries.



La Chupilca

Contenido: 700 cc

Graduación Alcohólica: 35°

La Chupilca es un licor artesanal premium que nace del antiguo mito chileno de la "chupilca del diablo". Buscamos conmemorar este mito con un licor de excelente calidad que incentive la cultura y costumbres nacionales.

Según la tradición, la chupilca del diablo corresponde a un brebaje mítico, preparado a partir de la mezcla de aguardiente y pólvora negra, la cual fue distribuida a los soldados chilenos durante la Guerra del Pacífico (1879-1884) y a la que se le atribuyeron poderes especiales que hacían que el soldado entrara en un trance, alcanzando fuerzas sobrehumanas.

Este licor premium nació en plena pandemia, donde el arquitecto José Ignacio Covarrubias, socio director y creador de la chupilca empieza a trabajar en este proyecto. Luego de obtener la fórmula de base y de trabajar durante un año junto a Destilería Zunda se obtiene la receta final perfecta.

Su elaboración artesanal incluye 9 destilaciones en el alcohol base, para tener una mejor calidad y neutralidad en su sabor, además de una filtración en carbón y maceración en roble francés tostado. Los ingredientes principales que componen este trago son pimienta negra, pimienta roja, alcohol lúcuma, azúcar y roble francés, lo que hace que sea toda una experiencia para el paladar.

Además, Chupilca ha sido reconocido y galardonado con Medalla Gran Oro en la edición 2021 de Catad'or World Wine Awards N°26, una de las premiaciones internacionales más importantes a nivel latinoamericano.

La versatilidad y el sabor equilibrado de La Chupilca permiten generar infinitas posibilidades de mezclas, desde reversionar cócteles tradicionales hasta coctelería de autor.



Pisco Nontay

Contenido: 750 cc

Graduación Alcohólica: 40°

Luego de años de esfuerzo de un grupo de familias agricultoras, quienes, anhelando otorgar un merecido espacio a la máxima expresión de su trabajo frutícola, decidieron asociarse para darle vida a una nueva aventura vitivinícola, que amalgama su tradición campesina y la excelencia en la elaboración de vinos.

Pisco Nontay, que en la extinta lengua ancestral de la cultura diaguita significa "El Mensajero de los Dioses", es el resultado de una historia agrícola que emerge en el Valle del Limarí, con notas sabor amoscotelado, aromas dulces, florales y elegantes, cualidades únicas de este nuevo pisco premium.

La fruta para el destilado se extrae de campos ubicados en los sectores de Talhuén y Punitaqui, lugares con características orgánicas inigualables y con cerca de 80 años de esfuerzo y trabajo sobre la tierra.

2 Variedades: Envejecido y Transparente

Notas de cata Gran Pisco Nontay Envejecido: Pisco envejecido de categoría superior, cuyo sutil color ámbar evoca una aterciopelada cremosidad. Luego de un reposo de 12 meses en barricas de roble Francés y Americano, además de un pequeño toque de barrica renovada nacional que otrora guardara finos vinos Chardonnay, nuestro Pisco ha dejado atrás su ímpetu frutal para gestar un elegante espíritu ahumado. Una secreta proporción de mezcla fue seleccionada por los propios socios fundadores, dando como resultado un cautivante destilado con notas a canela tostada y toques a vainilla caramelizada, coronado por una soberbia presencia alcohólica. Ideal sucediendo cenas memorables como bajativo acompañado de un buen habano, o mezclado 2:1 con licores italianos de avellanas o almendras.

Notas de cata Gran Pisco Nontay Transparente: Nuestra exclusiva selección de uvas moscatel cosechadas desde indomitos viñedos del valle del limarí, hacen de este pisco transparente un destilado superior de espíritu cautivante, que combina notas frescas y frutales con la intensidad y elegancia necesaria para transmitir con gallardía la estirpe sagrada de su tierra.



Pisco Tololo Black

Contenido: 750 cc

Graduación Alcohólica: 40°

Pisco Tololo es un pisco Premium y Reservado del valle de Limarí, realizado con toda la sutileza y las técnicas ancestrales, destilado en cobre, realizado con 60% uva Moscatel y 40% Pedro Ximénez, El resultado es el de un pisco muy elegante con un rico aporte de madera ideal para beber solo o en coctelería.

Notas de Cata: La uva moscatel aporta en aromas frutales y dulzor, la uva Pedro Ximénez aporta en la elegancia y sutileza del pisco, esto en conjunto a una guarda sutil en madera que aporta con toques a vainilla y un leve tostado, ideal para acompañar con postres, chocolate, torta selva negra e incluso con un buen puro o tabaco.

El Mejor Pisco de Chile, un destilado de categoría mundial, el Pisco Tololo Black 40°, recientemente galardonado con la máxima distinción de la industria: la "Medalla Gran Oro 2020", de Catad'Or Wine Awards 2020



Vodka Sirena de Chiloé

Contenido: 750 cc

Graduación Alcohólica:

Es el primer vodka chileno y único en Sudamérica hecho de papa, tiene sus beneficios para la salud, obviamente si se consume de manera responsable, ya que es un excelente producto a base de papa y agua de vertiente. Se elabora en base a almidón y libre de gluten a diferencia de otros destilados hechos de trigo, maíz, cebada, centeno, arroz u otros métodos, lo que es apto y seguro para celíacos.

Premios: New York International Spirits Competition 2016, Bronce
San Francisco World Spirits Competition 2017. Bronce
New York International Spirits Competition 2017, Plata.
2017 New York World Wine And Spirits Competition, Doble Oro.



Vodka Gabri

Contenido: 750 cc

Graduación Alcohólica: 40°

Empresa Chilena de destilados, que nace para crear un cambio cultural sobre el consumo y la responsabilidad social.

No queremos solo vender nuestros productos, si no que queremos generar un impacto junto a nuestros consumidores. La creación y fabricación consciente nos mueve a lograr hitos y conseguir productos sustentables.

Queremos educar, ayudar y ser admirados por lo que hacemos, proteger el mejor último lugar del mundo, la Patagonia... a través de todas las regiones y sus realidades.

Al igual que los mejores vodkas del mundo, el vodka Gabri se destila artesanalmente, a fuego lento, seleccionando meticulosamente los mejores ingredientes de la naturaleza, en nuestro caso con la fermentación de granos de maíz, el cual ha sido producido sin dañar la tierra. Este los destilamos lentamente en alambique de cobre por cinco veces con el fin de lograr la máxima pureza, removiendo así las colas y cabezas características propias del proceso de destilación.

Con nuestra obsesión por la calidad y pasión por ser diferentes, donde combinamos lo puro y lo simple, la utilización de agua pura y renovable, es lo que nos lleva a producir un Vodka más refinado, fresco y exquisito, aquella combinación mágica que nos permite provocar una sensación única de bienestar, más bien salvaje, de estar al aire libre.

Además, por segundo año consecutivo, la empresa de destilados nacional Gabri Patagonia obtuvo un puesto en el podio de la 54.ª versión de la London Spirits Competition (LSC), una de las competencias más importantes del mundo de bebidas espirituosas con sede en Londres. Donde decidieron entregar nuevamente la medalla de plata a la empresa nacional y su vodka por destacarse en calidad, valor y packaging dentro de su categoría.



TRÄ·KÁL

Contenido: 700 cc

Graduación Alcohólica: 42°

Trakal es un licor auténticamente patagónico; nuevo y audaz espíritu creado para honrar a la Patagonia. Hecho de ingredientes auténticos y nativos, manzana y pera para crear la base de alcohol, suma hierbas y cuatro bayas nativas como murta, maqui y sauco recolectadas junto a las comunidades locales que las seleccionan a mano. Estos elementos son esenciales para hacer de TRÄ · KÁL palabra compuesta que significa: 'el primer guerrero en la batalla' un auténtico espíritu.

Ha ganado varios premios internaciones, es exportado a Norte América y Europa TRÄ·KÁL no es pisco, gin, vodka o whisky. TRÄ·KÁL es simplemente TRÄ·KÁL.



Gin Provincia

Contenido: 700 cc

Graduación Alcohólica: 40°

A los pies de nuestra hermosa Cordillera de los Andes en la región de Colchagua, se encuentra una destilería que produce una maravillosa ginebra. Gin Provincia está hecho en alambiques de cobre, asegurando un extremo cuidado de la temperatura de destilación y en la delicadeza del tratamiento de cada uno de sus ingredientes. Estos son macerados y también puestos en la columna de destilación para producir un Gin delicado que muestra la mejor expresión de sus botánicos.

Gin Provincia fue seleccionado como el Gin sudamericano del año en la Berlín International Spirits Competition (BISC) en el año 2020.

Variedades

Gin Botánica: Edición limitada con una nueva selección de 6 botánicos especiales para el primer pink gin chileno: Rosa Mosqueta de las orillas del Río Claro; Frambuesa orgánica de Chimbarongo; Pimienta Rosada de San Fernando; Vino cepa País de Paredones; Romero nativo del jardín botánico de la destilería y Naranja Valencia de Peumo.

Gin Andes Dry: Resultado de la destilación de 14 botánicos, entre tradicionales y endémicos de los Andes, macerados en alcohol puro de granos y destilados en alambique de cobre. Máxima pureza en un gin suave, armónico y equilibrado.



Picay

Contenido: 700 cc

Graduación Alcohólica: 40°

Destilados del Desierto, empresa tarapaqueña instalada en pleno Oasis de Pica, es un spin off de Agrícola Altos de Pica, y su producto insigne Picay es un doble destilado del limón originario de esta turística zona de El Tamarugal. Se trata de un espirituoso único en el mundo, que preserva en cada botella el aroma y el sabor de este icónico fruto del agreste desierto de Chile. La cuidadosa selección llevó al nacimiento –otros seis meses después– de una bebida única en el mundo. Se trata de Picay, un doble destilado de limón de Pica, un fruto cuya denominación de origen fue impulsada en su momento por los mismos socios Alex Lama y Patricio Vargas, de la Agrícola Altos de Pica, marca madre de la empresa que hoy sienta un precedente, preservando el sabor y aroma de este icónico fruto del agreste Desierto de Atacama en cada botella y estampando las tradiciones de la zona de Iquique, en la fabricación de mil botellas al mes, cada una de ellas una experiencia en sí misma.

“Esta es una nueva categoría”, apunta Karla, consciente de las virtudes de su creación. “Se trata de un producto muy versátil. En el concurso internacional Catad’Or World Spirits Awards, Picay obtuvo 88 puntos, ya que, según los jueces, habíamos logrado embotellar el sabor y aroma del limón de Pica”. El atributo diferenciador de Picay es haber sido producido en el desierto, en condiciones desfavorables, y que precisamente son las que definen el diseño evolutivo de este fruto y de los botánicos que le acompañan en su composición– como algopreciado e irrepetible, inconseguible en otros climas, tal vez más generosos. “Queremos llevar el sabor del desierto a todo Chile, y estamos preparados para el desafío de aumentar el nivel de producción”.



Litmus

Contenido: 750 cc

Graduación Alcohólica: 30°

Este licor de color azulino está inspirado en los bosques nativos del sur de Chile y en el escarabajo de la Luma. El destilado en base a maíz macerado en frutos rojos, piña, albahaca y cardamomo fue creado en una localidad de la Araucanía entre Villarrica y Licanray, ocupando los mejores ingredientes de la zona.

Lo más llamativo del licor chileno es su capacidad de cambiar de color, esto se debe a que tiene una infusión floral 100% orgánica, que al tener contacto con cítricos o alcalinos hace que su tonalidad pase de un celeste a un magenta. El Litmûs es perfecto para darle un toque divertido a tus preparaciones por el juego de colores que se puede hacer.

Esta bebida alcohólica con 30°, fabricada con aguas del sur de Chile, tiene 3% de azúcar y es libre de gluten lo que la hace una alternativa ideal para preparar tragos para personas celíacas. Cuando uno toma por primera vez este licor se siente el intenso sabor del cardamomo, luego la albahaca y por último los berries.

La creación de este destilado frutal está basada en el escarabajo de la Luma o *Cheloderus childreni*, que vive en los bosques del sur de Chile. Este coleóptero, que está en peligro de extinción, es considerado uno de los insectos más lindos de nuestro país debido a su coloración tornasol.

Otra de las inspiraciones para este licor son las aguas de las vertientes y los árboles nativos. Litmûs está comprometido con la conservación y recuperación de los bosques y es por eso que dona un porcentaje de las ventas a la Fundación, a la fecha se han plantado 90 ejemplares en la región de La Araucanía.



Momentum

Contenido: 750 cc

Graduación Alcohólica: 20° y 17°

Momentum es un nuevo Licor Premium que revolucionará tus noches con un sabor especial. Logra balancear delicadamente los cítricos de los frutos tropicales y el dulzor de la flor de Sauco.

Se puede tomar solo, o mezclar con lo que quieras, desde el clásico Spritz hasta un perfecto Momentum Mule, pasando por lo que se te ocurra mezclar.... el simplemente abre un universo de posibilidades.

Se trata de un emprendimiento que nació en plena pandemia, cuando entró de forma exclusiva a Walmart, específicamente en junio de 2020, por lo que su creación y lanzamiento tuvo que sortear las complicaciones propias de los emprendedores en medio de la crisis sanitaria.

Su botella llama la atención, es de vidrio y con colores llamativos, además se puede observar a dos tigres, "la forma en que se trabajaron los trazos hace que esta botella sea algo muy hermoso", comenta su creador.

Su historia comenzó con un extenso y relevante recorrido en el sur de Chile, donde su fundador degustó una limonada de saúco, la que él describe que "encontró increíble". Rodrigo, asegura que en ese entonces ya estaba en busca de crear un licor especial, por lo que de inmediato dijo, "esto es".

Tras aquel hallazgo comenzó a investigar respecto al saúco y sus múltiples beneficios, de esa manera descubrió que ya existían en Chile licores de esta flor, pero principalmente importados desde Francia. Sin embargo, lo anterior no fue impedimento para continuar con su creación, puesto que decidido creó Momentum, un licor con equilibrio y carácter único, en base a la flor de saúco, que además incorpora notas cítricas de tres frutos.

Para la marca Momentum, la flor de saúco es el elemento principal, producto de su frescura, elegancia y dulzor, la que entrega intensidad, aroma y un exquisito sabor, permitiendo crear preparaciones únicas que sorprenden.

"Momentum Midnight Blue", su otra variedad, es una de las preparaciones especiales y nuevas que dicha marca lanza al mercado, en donde, "se fusiona el sofisticado sabor de la flor de saúco con notas florales delicadamente escogidas, aumentando así el abanico de sabores, aromas y posibilidades para una nueva coctelería, que invita a disfrutar cada Momentum", dijo Rodrigo Zamorano, fundador de la marca.

Este nuevo lanzamiento tiene 17° de alcohol versus los 20° de la primera versión de la marca, y cuenta con un sabor refrescante, elegante y único, que permite que se pueda mezclar con todo tipo de bebestibles, como, bebidas, jugos, destilados, espumantes, etc.



Temaukel Sour

Contenido: 750 cc

Graduación Alcohólica: 12.5°

Variedad de sour inspirados en la belleza natural y las riquezas de nuestra Patagonia.

Calafate, Murtilla, Arrayán, Ruibarbo y Maqui.

Su relato, concepto y el diseño para estos Sour de la Patagonia Chilena fue inspirado en los Selk'nam, un pueblo amerindio que vivió hasta principios del Siglo XX en Tierra del Fuego. Se destacaban por sus pinturas corporales y máscaras, que se utilizaban principalmente en los ritos de iniciación para hacerse pasar por espíritus poderosos, contra los que tendrían que luchar los recién iniciados hasta lograr desenmascararlos. Una etiqueta llena de historia, texturas y emociones.

Calafate Sour

Los frutos del calafate aportan una dulzura única y sabores agridulces que se complementan con la acidez del sour. Se percibe una mezcla armoniosa entre las notas afrutadas y cítricas, generando un completo equilibrio entre dulzor y acidez.

Ruibarbo Sour

Este cóctel sour es de sabor ácido y refrescante. El ruibarbo aporta una acidez característica y sabores agridulces. Se percibe una nota suave y cítrica que añade vivacidad al cóctel.

Maqui Sour

El maqui aporta sabores intensos de frutas oscuras, como moras y arándanos, es de una dulzura especial. Se percibe un ligero toque herbáceo y una nota suave de taninos que añaden profundidad al cóctel.

Murtilla Sour

En este cóctel se experimenta una explosión de sabores, tiene una frescura herbal sutil en su sabor, que puede recordar a hierbas frescas y silvestres. Esta nota herbal aporta una dimensión adicional al sabor frutal creando una experiencia gustativa interesante y única.

Arrayán Sour

Este cóctel combina la acidez refrescante del sour con el sabor herbal y especiado del arrayán, creando una experiencia de sabor equilibrada y cautivadora. Es de ligera amargura, sutil dulzura y frescura vivaz.



Sangría Alegría

Alegría es entender el carácter de una sangría. Partimos desde lo esencial: conocer la receta de la real sangría española, entender bien qué quiere nuestro público y extender al resto del mundo la manera de tomar sangría de España. A partir de estas premisas, potenciamos la personalidad de la sangría, siendo divertidos, desenfadados frescos. Así, nos alineamos al carácter propio de este cóctel cojonudo y lo impulsamos haciéndolo nuestra principal Idea como marca: La Alegría.

Además, a diferencia de muchas, Sangría Alegría es sin filtrar, con lo cual gana y destaca su frescura y sabor.

La Clásica

Se basa en 4 jugos de frutas (Naranja, Limón, Manzana y Durazno) prensados en frío que otorgan naturalidad. Con base de Cabernet Sauvignon de calidad, una fina selección de licores macerados con especias, flores, raíces y hierbas, endulzada con un caramelo artesanal en base a panela y azúcar de caña y triple maceración deja un rico perfume en boca



La Fresquita

Una suave invención. Sauvignon Blanc con una fina selección de licores, junto a maracuyá, mango, naranja y un dulce toque a caramelo tostado. Frescor puro en la boca.



Café Llanquihue

El café chileno de Alta Gama

Café Llanquihue es un café de especialidad desde el año 2017, tostado y envasado en Puerto Varas, proviene de distintos orígenes, donde los caficultores se preocupan rigurosamente de los buenos procesos de cultivos y beneficios. En verde son seleccionados mediante procesos electrónicos y manuales, todo lo anterior asegurando la calidad de los granos, los cuales tienen una puntuación certificada (Q-grader) sobre los 85 puntos.

Sus procesos de tostado son realizados en una tostadora DIEDRICH IR-12, marca de primer nivel mundial. Este tipo de tostadora ecológica y de alta gama permite elaborar curvas de tueste para cada tipo de café y que esta pueda ser replicable en el tiempo, cuenta con tecnología de quemadores infrarrojos es ideal para el tostado de cafés especiales.



Té - Tetería Camellia

De las mejores colecciones de té, puros y blends de Chile.

Emprendimiento que cuenta con más de 5 años en el mercado y más de 60 variedades entre tés puros, blends, infusiones y yerbas mate. Además de accesorios novedosos para acompañar una rica infusión. Cada té, mate o infusión ha sido seleccionada entre los mejores productores del Sur de Chile, así como también, desde los más recónditos lugares del mundo.

“Todo comenzó mientras estábamos tomando once, nos dimos cuenta de que todo estaba muy industrializado, leyendo la etiqueta de cada infusión que se nos colocaba en frente, siempre nos encontrábamos con lo mismo, esencias, colorantes, aromatizantes, saborizantes, aceites, etc... ¡Nada bueno! Asumimos un compromiso medio ambiental desde nuestros comienzos. Fomentar y promover la reducción, reutilización y el reciclaje. ¡Por eso luchamos día a día! y siempre buscando nuevas formas de hacerlo.” Paola Rosas – Tetería Camellia



Enfusión - Té & Bienestar

Contenido: 700 cc

Graduación Alcohólica: 40°

Destilados del Desierto, empresa tarapaqueña instalada en pleno Oasis de Pica, es un spin off de Agrícola Altos de Pica, y su producto insigne Picay es un doble destilado del limón originario de esta turística zona de El Tamarugal. Se trata de un espirituoso único en el mundo, que preserva en cada botella el aroma y el sabor de este icónico fruto del agreste desierto de Chile. La cuidadosa selección llevó al nacimiento –otros seis meses después– de una bebida única en el mundo. Se trata de Picay, un doble destilado de limón de Pica, un fruto cuya denominación de origen fue impulsada en su momento por los mismos socios Alex Lama y Patricio Vargas, de la Agrícola Altos de Pica, marca madre de la empresa que hoy sienta un precedente, preservando el sabor y aroma de este icónico fruto del agreste Desierto de Atacama en cada botella y estampando las tradiciones de la zona de Iquique, en la fabricación de mil botellas al mes, cada

