

PISCO, Patrimonio de Chile

PISCO, Chilean Heritage



Proyecto apoyado por



Impreso gracias al apoyo de



PISCO, Patrimonio de Chile / *PISCO, Chilean Heritage*

Contenidos / *contents*: Gwendelyn Saffie Robertson / Antonio Retamal Gómez

Traducción / *translation*: Gwendelyn Saffie Robertson

Diseño / *design*: Marcelo Dauros Pantoja

Fotografía / *photography*: Marcelo Dauros Pantoja / Rodrigo Carmona Jiles

Ilustraciones / *illustrations*: Patricia Varela Jorquera

Diagramación / *layout*: Pamela Contreras Guerra

Comité editorial:

Gwendelyn Saffie: Directora Grupo Saffie

Francisco Hernández : Presidente Asociación de Productores de Pisco A.G.

Claudio Escobar: Gerente Asociación de Productores de Pisco A.G.

Rodrigo Flores: Gerente Programa Territorial Integrado del Pisco

Catherine Caro, Gerenta PROFO Pisco.



Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos de esta obra, bajo cualquier formato, sin la debida autorización del Programa Territorial Integrado del Pisco.

All rights reserved. Total or partial reproduction of the contents of this book is forbidden, under any format, without written permission of "Programa Territorial Integrado del Pisco".



GRUPO SAFFIE
COMUNICACIÓN ESTRATÉGICA

Acerca de este libro

Este libro representa la materialización de un sueño largamente anhelado por un puñado de enamorados del pisco. En estas páginas hemos buscado incorporar la mayor cantidad de información del pisco de Chile: sus características, diversidad y versatilidad, los secretos de su proceso productivo, notas de cata y la riqueza de su historia.

Para su elaboración se recorrió cada rincón de los valles pisqueros en busca de la cultura que esta tradición ha dejado impresa en el terroir pisquero, en sus parajes y habitantes.

Los invitamos a disfrutar de la magia del pisco y a enamorarse, como nosotros, de este producto, de su historia y de la cultura pisquera de los valles transversales de las regiones chilenas de Atacama y Coquimbo.

About this book

This book represents the embodiment of a dream long yearned for by a handful of pisco lovers. In these pages we have sought to incorporate the greatest amount of information regarding Chilean pisco, its characteristics, diversity and versatility, the secrets of its production process, tasting notes and the richness of its history.

For its elaboration, we travelled to every corner of the pisco valleys, in search of the culture that this tradition has imprinted in its terroir, landscapes and inhabitants.

We invite you to enjoy the magic of pisco and fall in love, like us, with this product, its history and the pisco culture of the transversal valleys of the Chilean regions of Atacama and Coquimbo.



Plantación destilería Bauzá, Valle de Rapel

“Los productos típicos del Cono Sur eran como flechas dentro del mismo carcaj. Fueron lanzados casi al mismo tiempo, en el siglo XVIII. Se elevaron en el aire e iniciaron su trayectoria. Lograron salir de sus lugares de origen y proyectarse a los mercados. Adquirieron fama y prestigio; viajaron en barcos o a lomo de mula; atravesaron mares y montañas; valles y quebradas. Aseguraron un flujo de comercio y contactos culturales entre pueblos muy distantes. Y sobre todo, brindaron un medio de vida para las comunidades de origen, junto con una sensación incomparable de orgullo por su obra de creación”.

Pablo Lacoste
“El pisco nació en Chile”

“Traditional products of Latin America were like arrows from the same quiver. They were shot almost at the same time, in the 18th century. They rose in the air, managed to surpass their places of origin and project themselves in the market. They gained fame and prestige, travelled in ships or by mules, crossed oceans and mountains; valleys and ravines. They ensured a commercial flow and cultural contact between very distant populations. And, above all, they delivered means of livelihood to the communities that crafted them, as well as an incomparable feeling of pride for what they had created”.

*Pablo Lacoste
“El pisco nació en Chile”*

• Presentación del libro por parte de: Gregorio Rodríguez Jaure, Director Regional de Corfo Coquimbo10 Francisco Hernández Solís, Presidente Asociación de Productores de Pisco A.G.11 Rodrigo Flores Cortés, Gerente Programa Territorial Integrado para la Industria Pisquera.....12 Rodrigo Órdenes Reyes, Secretario Regional Ministerial de Agricultura, Región de Coquimbo.....13	
• Introducción14	
• Historia del Pisco17 Ataques piratas: elemento clave para el surgimiento del pisco23 Personajes destacados en el desarrollo pisquero28	
• Denominación de Origen Pisco33 Legislación para la delimitación y protección de la Denominación de Origen Pisco39	
• Uvas Pisqueras47 Principales variedades de uva pisquera60	
• Valles Pisqueros67	
• Proceso Productivo79 Infografía Procesos Productivos94	
• Categorías y Estilos de Pisco97	
• Premios Internacionales105 San Francisco World Spirits Competition106	

• Book presentation by: Gregorio Rodriguez Jaure, Regional Director, Corfo Coquimbo 10 Francisco Hernandez Solis, President of the Pisco Producers Association 11 Rodrigo Flores Cortes, Manager of the Integrated Territorial Program for the Pisco Industry 12 Rodrigo Ordenes Reyes, Ministry of Agriculture Regional Secretary, Coquimbo Region 13	
• Introduction 14.	
• The History of Pisco 17 Pirate attacks: key element for the emergence of pisco23 Prominent figures of pisco heritage28	
• Pisco Designation of Origin33 Legislation for the delimitation and protection of the Pisco Designation of Origin39	
• Pisco Grapes47 Main varieties of pisco grapes60	
• Pisco Valleys67	
• Productive Process79 Productive process timeline94	
• Pisco Categories and Styles97	
• International Awards 105 San Francisco World Spirits Competition 106	

Catad'Or Wine Awards	108
Spirits Selection – Concours Mondial de Bruxelles	111
CINVE	113
Ultimate Spirits Challenge	115
Mediterranean IWSC	117
International Wine & Spirit	118
International Spirits Challenge	120
International Review of Spirits	121
Vinalies Internationales	122
VINUS	123
• Reconocimiento, Protección y Comercialización del Pisco a Nivel Internacional	127
El pisco nació en Chile	134
Mapas regionales	142
• Productores Pisqueros	145
Aba Distil SPA	147
Agrícola e Inmobiliaria San Félix S.A.	149
Agroproductos Bauzá S.A.	151
Compañía Pisquera de Chile S.A.	153
Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda	155
Destilería Julio Ernesto Taborga Artal EIRL	157
Destilería Nacional.....	159
Orlando Chelme	161
Pisquera Horcón SPA	163
Soc. Agrícola Hacienda Mal Paso y Cía. Ltda.	165
Soc. Agroindustrial Río Elqui Ltda	167
Soc. Agroindustrial y Comercial El Rosario Ltda	169
Viña Tololo S.A.	171
Vitivinícola Fundo Los Nichos S.A.	173
Agrícola Coquena SPA	175
Antonieta Niño de Zepeda	177
Comercializadora Atacama Gourmet Ltda	179
Pisco Bramador EIRL	181
Pisquera Tulahuén S.A.	183

<i>Catad'Or Wine Awards</i>	<i>108</i>
<i>Spirits Selection – Concours Mondial de Bruxelles</i>	<i>111</i>
<i>CINVE</i>	<i>113</i>
<i>Ultimate Spirits Challenge</i>	<i>115</i>
<i>Mediterranean IWSC</i>	<i>117</i>
<i>International Wine & Spirit</i>	<i>118</i>
<i>International Spirits Challenge</i>	<i>120</i>
<i>International Review of Spirits</i>	<i>121</i>
<i>Vinalies Internationales</i>	<i>122</i>
<i>VINUS</i>	<i>123</i>
• <i>International Recognition, Protection, and Marketing of Pisco.....</i>	<i>127</i>
<i>Pisco was born in Chile</i>	<i>134</i>
<i>Maps</i>	<i>142</i>
• <i>Pisco Producers</i>	<i>145</i>
<i>Aba Distil SPA</i>	<i>147</i>
<i>Agrícola e Inmobiliaria San Félix S.A.</i>	<i>149</i>
<i>Agroproductos Bauza S.A.</i>	<i>151</i>
<i>Compañía Pisquera de Chile S.A.</i>	<i>153</i>
<i>Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda</i>	<i>155</i>
<i>Destilería Julio Ernesto Taborga Artal EIRL</i>	<i>157</i>
<i>Destilería Nacional.....</i>	<i>159</i>
<i>Orlando Chelme</i>	<i>161</i>
<i>Pisquera Horcón SPA</i>	<i>163</i>
<i>Soc. Agrícola Hacienda Mal Paso y Cía. Ltda.</i>	<i>165</i>
<i>Soc. Agroindustrial Río Elqui Ltda</i>	<i>167</i>
<i>Soc. Agroindustrial y Comercial El Rosario Ltda.</i>	<i>169</i>
<i>Viña Tololo S.A.</i>	<i>171</i>
<i>Vitivinícola Fundo Los Nichos S.A.</i>	<i>173</i>
<i>Agrícola Coquena SPA</i>	<i>175</i>
<i>Antonieta Niño de Zepeda</i>	<i>177</i>
<i>Comercializadora Atacama Gourmet Ltda</i>	<i>179</i>
<i>Pisco Bramador EIRL</i>	<i>181</i>
<i>Pisquera Tulahuén S.A.</i>	<i>183</i>

S & R Tecnologías Pedro Álvarez Muñoz E.I.R.L	185
Sociedad Guardiöye	187
Pisquera Casa Juliá	189
Viña Siete Brujas.....	191
• Piscos	193
Aba Distil SPA	194
Agrícola e Inmobiliaria San Félix S.A	196
Agroproductos Bauza S.A	197
Compañía Pisquera de Chile S.A	200
Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda	212
Destilería Julio Ernesto Taborga Artal EIRL	225
Destilería Nacional	227
Distribuidora Portugal S.A	228
Orlando Chelme	229
Périgée & Spirits S.A.....	231
Pisquera Horcón SPA	232
Seis Luces S.A	233
Soc. Agrícola Hacienda Mal Paso y Cía. Ltda	234
Soc. Agroindustrial y Comercial El Rosario Ltda	236
Sociedad Vinícola Miguel Torres S.A	240
Viña Tololo S.A	241
Viñedos Álamo Ltda	243
Vitivinícola Fundo Los Nichos S.A	244
Agrícola Coquena SPA	246
Antonieta Niño de Zepeda	247
Comercializadora Atacama Gourmet Ltda	249
Comercializadora La Liebre Ltda	251
La Vinoteca S.A	252
Monje Negro	254
Pisco Bramador EIRL	256
Pisco Ovalle	257
Pisquera Tulahuén S.A	258
S & R Tecnologías Pedro Álvarez Muñoz E.I.R.L	260
Sociedad Guardiöye	261

<i>S & R Tecnologías Pedro Álvarez Muñoz E.I.R.L</i>	<i>185</i>
<i>Sociedad Guardiöye</i>	<i>187</i>
<i>Pisquera Casa Juliá</i>	<i>189</i>
<i>Viña Siete Brujas.....</i>	<i>191</i>
• <i>Piscos.....</i>	<i>193</i>
<i>Aba Distil SPA.....</i>	<i>194</i>
<i>Agrícola e Inmobiliaria San Félix S.A</i>	<i>196</i>
<i>Agroproductos Bauza S.A.....</i>	<i>197</i>
<i>Compañía Pisquera de Chile S.A.....</i>	<i>200</i>
<i>Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda</i>	<i>212</i>
<i>Destilería Julio Ernesto Taborga Artal EIRL</i>	<i>225</i>
<i>Destilería Nacional.....</i>	<i>227</i>
<i>Distribuidora Portugal S.A.....</i>	<i>228</i>
<i>Orlando Chelme</i>	<i>229</i>
<i>Périgée & Spirits S.A.....</i>	<i>231</i>
<i>Pisquera Horcón SPA</i>	<i>232</i>
<i>Seis Luces S.A.....</i>	<i>233</i>
<i>Soc. Agrícola Hacienda Mal Paso y Cía. Ltda</i>	<i>234</i>
<i>Soc. Agroindustrial y Comercial El Rosario Ltda</i>	<i>236</i>
<i>Sociedad Vinícola Miguel Torres S.A.....</i>	<i>240</i>
<i>Viña Tololo S.A.....</i>	<i>241</i>
<i>Viñedos Álamo Ltda.....</i>	<i>243</i>
<i>Vitivinícola Fundo Los Nichos S.A.....</i>	<i>244</i>
<i>Agrícola Coquena SPA.....</i>	<i>246</i>
<i>Antonieta Niño de Zepeda.....</i>	<i>247</i>
<i>Comercializadora Atacama Gourmet Ltda</i>	<i>249</i>
<i>Comercializadora La Liebre Ltda</i>	<i>251</i>
<i>La Vinoteca S.A.....</i>	<i>252</i>
<i>Monje Negro</i>	<i>254</i>
<i>Pisco Bramador EIRL</i>	<i>256</i>
<i>Pisco Ovalle</i>	<i>257</i>
<i>Pisquera Tulahuén S.A.....</i>	<i>258</i>
<i>S & R Tecnologías Pedro Álvarez Muñoz E.I.R.L</i>	<i>260</i>
<i>Sociedad Guardiöye</i>	<i>261</i>

Verónica Juliá	262
Viña Concha y Toro	263
Viña Santa Rita	264
Viña Siete Brujas	265
• Cifras de la Industria	267
• Coctelería	271
Expreso Limarí	272
Granadiña	273
Pichuncho	274
Pionero	275
Grape Limarí Ice Tea	276
Pisco Mule	277
Pisco sour	278
Serena Connection	279
• Gastronomía	281
Camarones de río en llamas y ensalada verde	283
Machas con malicia	285
Ostiones cabreados	287
Queso en pisco miel	289
Tártaro de pescado de roca con mayo paltona	291
La cabra macha	293
Mote tongoyino	295
Combinado de ostiones	297
Pollo al pisco sour	299
El rollizo camote	301
Parfait de higos al pisco	303
Pannacota de papayas	305
Tartaleta de papaya on fire	307
Sabayón La Serena	309
Semifrío de membrillo con merengue pisquero	311
• Bibliografía	312

<i>Verónica Juliá</i>	<i>262</i>
<i>Viña Concha y Toro</i>	<i>263</i>
<i>Viña Santa Rita</i>	<i>264</i>
<i>Viña Siete Brujas</i>	<i>265</i>
• <i>Industry figures</i>	<i>267</i>
• <i>Cocktails</i>	<i>271</i>
<i>Limari Express</i>	<i>272</i>
<i>Granadiña</i>	<i>273</i>
<i>Pichuncho</i>	<i>274</i>
<i>Pioneer</i>	<i>275</i>
<i>Grape Limarí Ice Tea</i>	<i>276</i>
<i>Pisco Mule</i>	<i>277</i>
<i>Pisco sour</i>	<i>278</i>
<i>Serena Connection</i>	<i>279</i>
• <i>Recipes</i>	<i>281</i>
<i>Flambée river shrimp and green salad</i>	<i>283</i>
<i>Chilean razor clams with malice</i>	<i>285</i>
<i>Goaty scallops</i>	<i>287</i>
<i>Honey-pisco cheese</i>	<i>289</i>
<i>Rockfish tartare with avocado mayo</i>	<i>291</i>
<i>Goaty razor clams</i>	<i>293</i>
<i>Tongoy-style mote</i>	<i>295</i>
<i>Scallop combination</i>	<i>297</i>
<i>Pisco sour chicken</i>	<i>299</i>
<i>Sweet potatoe rollizo</i>	<i>301</i>
<i>Pisco infused fig parfait</i>	<i>303</i>
<i>Papaya pannacota</i>	<i>305</i>
<i>Papayatart on fire</i>	<i>307</i>
<i>La Serena Sabayon</i>	<i>309</i>
<i>Quince semifreddo with pisco infused meringue.....</i>	<i>311</i>
• <i>Bibliography</i>	<i>312</i>



Gregorio Rodríguez Jaure
Director Regional de Corfo
Coquimbo

El Programa Territorial Integrado para la Industria Píscuera, que beneficia a los productores y productoras de las regiones de Atacama y Coquimbo, busca fortalecer la sustentabilidad de la cadena de valor del pisco, a través de la coordinación y articulación de acciones asociativas en la industria, para mejorar la competitividad del territorio de la Denominación de Origen Pisco.

Para alcanzar estos objetivos, una de las áreas a desarrollar es la comercialización del pisco sobre la base de una estrategia de desarrollo territorial, asociada a la implementación de servicios turísticos relacionados a su producción, junto con la integración de los actores y actoras presentes en el territorio bajo un relato común, que permita la valoración de la cultura del pisco por el público consumidor nacional y extranjero.

Así nace este libro, dirigido a los actores y actoras claves que están presentes en toda la cadena de valor del pisco, como son: bartenders, sommeliers, enólogos, enólogas, chefs, productores, productoras, compradores, consumidor final y todos los interesados e interesadas en conocer sobre este producto patrimonial; pues esperamos que la información contenida en las siguientes páginas abarque todo lo relacionado a la categoría pisco, desde los antecedentes históricos que datan de 1931 hasta el día de hoy.

Los contenidos de esta guía han sido estratégicamente seleccionados, con el objetivo de aportar al posicionamiento de la categoría pisco, no sólo como un destilado sino como un producto que representa el patrimonio histórico, cultural y productivo de Chile, especialmente en las regiones de Atacama y Coquimbo, que por ley, tienen el derecho exclusivo para producirlo.

A través de estas páginas, queremos invitarlos e invitarlas a seguir avanzando para el posicionamiento, reconocimiento y crecimiento de esta industria, porque el pisco es #OrgulloChileno.

The Integrated Territorial Program for the Pisco Industry, which benefits producers in the Atacama and Coquimbo regions, seeks to strengthen the sustainability of the pisco value chain, through the coordination and articulation of associative actions in the industry, to improve the competitiveness of the Pisco Designation of Origin territory.

To achieve these objectives, one of the areas to be developed is the commercialization of pisco, on the basis of a territorial development strategy, associated with the implementation of tourism services related to its production, together with the integration of the actors present in the territory under a common narrative, which allows the assessment of the culture of pisco by the national and foreign public.

Thus, this book is born, addressing the key actors that are present throughout the value chain of pisco, such as: bartenders, sommeliers, oenologists, chefs, pisco producers, buyers, final consumer and all those who are interested in learning about this patrimonial product. We hope that the information contained in the following pages will cover everything related to the pisco category, from the historical background that dates from 1931 to the present day.

The contents of this guide have been strategically selected, with the aim of contributing to positioning the pisco category, not only as a spirit but as a product that represents the historical, cultural, and productive heritage of Chile, especially in the regions of Atacama and Coquimbo, which by law have the exclusive right to produce it.

Through these pages, we want to invite everyone to continue working towards the positioning, recognition, and growth of this industry, because pisco is #ChileanPride.

El pisco es parte de la historia y de la vida de quienes habitamos las regiones de Atacama y Coquimbo. Su presencia a lo largo de los siglos ha modelado la cultura de la zona, los procesos productivos y el paisaje de los valles transversales.

En nuestras cavas y bodegas, protegemos siglos de historia, sacrificio, sol prodigioso y cielos puros, que esperan pacientemente a ser disfrutados por chilenos y extranjeros.

También ha fraguado el temple de quienes conformamos la familia pisquera. El esfuerzo de todos y cada uno de quienes hoy participamos en la producción de pisco nos ha convertido en una industria robusta y orgullosa, con siglos de experiencia en la producción de un destilado de la más alta calidad.

Esta historia nos ha dado el impulso para continuar el legado de los primeros pisqueros de Chile, compartiendo una cultura en torno al valor de la tierra y del esfuerzo. No ha sido fácil.

Llegar a este punto de la historia nos obliga a mirar atrás y reconocer a todos aquellos que forjaron este relato. A los hombres y mujeres de esta tierra, que quisieron ir más allá de los límites impuestos; a los que dedicaron sus vidas a conquistar los valles, el desierto y las montañas.

La Denominación de Origen Pisco es un patrimonio que nos pertenece a todos los chilenos, y es misión de todos conocerla y protegerla. Más que un producto, el pisco es patrimonio histórico, social, cultural y productivo de todos los chilenos.

El pisco, sus orígenes y su historia, son para nosotros motivo de orgullo. Es por eso que nos hemos fijado la meta de difundir el valor de este producto, que es fruto del esfuerzo de miles de habitantes del Norte Chico de Chile.



Francisco Hernández Solís
Presidente
Asociación de Productores
de Pisco A.G.

Pisco is part of the history and life of those who inhabit the regions of Atacama and Coquimbo. Its presence over the centuries has shaped the culture of the area, its productive processes, and the landscape of the transverse valleys.

In our cellars and wineries, we protect centuries of history, sacrifice, prodigious sun, and the purest skies, waiting patiently to be enjoyed by Chileans and foreigners.

It has also forged the mettle of those of us who are part of the pisco family. The efforts of each and every one of us has built a robust and proud industry, with centuries of experience in the production of a spirit of the highest quality.

This history has given us the strength to continue the legacy of Chile's first pisco producers, sharing a culture regarding the value of land and hard work. It has not been easy.

Getting to this point in history compels us to look back and recognize all those who forged this story. To the men and women of this land, who went beyond the limits imposed; to those who dedicated their lives to conquering the valleys, the desert, and the mountains.

The Pisco Designation of Origin is a heritage that belongs to all Chileans, and it is everyone's mission to know and protect it. More than a product, pisco is a historical, social, cultural, and productive heritage of all.

Pisco, its origins and its history, are our greatest pride. That is why we have set ourselves the goal of spreading the value of this product, which is the result of the efforts of thousands of inhabitants of Chilean "Norte Chico".



Rodrigo Flores Cortés
Gerente Programa Territorial
Integrado para la Industria
Pisquera

El pisco es el mayor patrimonio vitivinícola de Chile. Este patrimonio vivo es el guardián de una tradición productiva de cerca de 300 años, un saber-hacer que se ha perpetuado a mano por los viticultores situados en todos los valles que diseñan este espacio geográfico. Una tierra que ha conocido la fuerza de la constancia y el esfuerzo, reflejado en la arquitectura de los viñedos que, como si fuesen un lienzo, llenan de verde los bordes del desierto más árido del mundo que se extiende bajo los cielos más limpios de todo el planeta.

Cada botella de nuestro destilado encierra la tradición y orgullo de sus productores, legado patrimonial inherente del trabajo del hombre y su lealtad a la vid. Un regalo que nace desde los confines del mundo para el mundo entero, portando tradiciones y cultura que se expresan en la calidad aromática del moscatel, tipicidad que moldea al espirituoso más noble del continente americano y emblema de Chile.

Este libro, por lo tanto, representa el anhelo de los productores pisqueros de acercar este conocimiento ancestral a los amantes del buen beber, expertos y también a quienes buscan descubrir los secretos del pisco a través de su descripción productiva. Ello, al alero de la normativa de su Denominación de Origen, la más antigua de toda América, establecida en 1931. En esta normativa se establecen los estándares productivos y de calidad para su elaboración, considerando la sustentabilidad del terroir de origen, que se enmarca dentro de las regiones de Atacama y Coquimbo, zona exclusiva para su producción.

En este documento, queremos destacar al pisco desde su territorio, su gente, su historia, como símbolo de la identidad de todos los chilenos, que es además el reflejo del esfuerzo de los productores pisqueros, audacia y autenticidad típica de nuestra cultura.

#PiscoOrgulloChileno

Chile's greatest wine heritage is pisco. This living heritage is the guardian of a productive tradition of around 300 years, a know-how that has been perpetuated by hand by winegrowers located in every valley that designs this geographical space. A land that has known the strength of persistence and effort, reflected in the architecture of vineyards that, as a canvas, overflows with green the corners of the world's most arid desert, that stretches under the cleanest skies of the entire planet.

Each bottle of our spirit encloses the tradition and pride of its producers, an inherent legacy of man's work and his loyalty to the vine. A gift born from the ends of the Earth to the whole world, carrying traditions and culture that are expressed through the aromatic quality of muscat, typicity that shapes the noblest spirit of the American continent and Chilean emblem.

This book, therefore, represents the longing of pisco producers to bring this ancestral knowledge closer to spirit enthusiasts, connoisseurs, and also to those who seek to discover the secrets of pisco through its productive description. The above, under the wing of its Designation of Origin, the oldest in the Americas, established in 1931. Though this regulation, the production and quality standards of pisco have been established, considering the sustainability of the terroir of origin: the Chilean regions of Atacama and Coquimbo, exclusive area for its production.

In this document, we want to highlight the significance of pisco from its territory, its people, its history, as a symbol of the identity of all Chileans, which is also a reflection of the effort of pisco producers, that further reflect the boldness and authenticity typical of our culture.

Sin lugar a dudas que la Región de Coquimbo, además de ser reconocida por su belleza arquitectónica, su historia y su diversidad de parajes, destaca por sus valles interiores, que por años han dado vida a uno de los tesoros más preciados de nuestro país: el pisco. Un producto que ha conquistado nuestro territorio y distintos rincones del planeta, traspasando fronteras, obteniendo un reconocimiento a nivel internacional, gracias a su gran calidad, a sus aromas y a sus sabores.

Un patrimonio que va más allá de lo productivo: representa un trozo de la historia de Chile y de miles de agricultores y familias completas de Atacama y Coquimbo, quienes con gran esfuerzo, sacrificio y perseverancia han logrado dar vida al pisco, cuya Denominación de Origen data de 1931, siendo la más antigua de toda América.

Como Ministerio de Agricultura, tenemos un importante compromiso con la actividad silvoagropecuaria del país. Día a día buscamos avanzar hacia un sector más sustentable, más competitivo e innovador, valorizando su labor como agente de desarrollo nacional.

Es en esta línea que nos sentimos muy orgullosos y contentos de contribuir por medio de un trabajo colaborativo a la industria pisquera, fomentando una visualización, posicionamiento y comercialización de este producto en distintos lugares de mundo, a través de diversas acciones de promoción, que se complementan con este Programa Territorial Integrado y la generación de una del libro "Pisco, patrimonio de Chile" y la guía sensorial.

Con esto, reafirmamos nuestro apoyo e interés con los pisqueros de nuestro país, poniendo en valor a esta industria, cuyo rol es muy importante tanto a nivel regional, nacional e internacional, generando un crecimiento integral con un importante impacto a la economía nacional.



Rodrigo Órdenes Reyes
Secretario Regional
Ministerial de Agricultura
Región de Coquimbo

Undoubtedly, the Coquimbo Region is known not only for its architectural beauty, its history, and its diversity of locations, but especially for its valleys, which for years have given life to one of the most precious treasures of our country: pisco. A product that has conquered our territory and the corners of the planet, crossing borders and obtaining international recognition, thanks to its high quality, aromas and flavors.

A heritage that transcends its productive sphere: it represents part of the history of Chile, as well as thousands of farmers and entire families of Atacama and Coquimbo Regions, who with great effort, sacrifice and perseverance have managed to give life to pisco, owner of the oldest Designation of Origin in the Americas.

The Ministry of Agriculture has an important commitment to the country's forestry, agricultural and livestock activity. Every day we seek to move towards a more sustainable, more competitive, and innovative sector, valuing its work as a national development actor.

We are very proud and happy to contribute through collaborative work to the pisco industry, encouraging the visualization, positioning, and marketing of this product in different places of the world, through various promotional actions, which are complemented by this Integrated Territorial Program and the generation of a "of the book "pisco, Chilean heritage" and sensory guidelines".

Through this collaboration, we reaffirm our interest and support of the pisco producers of our country, reflecting the value of this industry, whose role is very important at regional, national and international level, generating an overall growth with a significant impact on Chilean economy.

La Cordillera de los Andes es el cordón montañoso más largo del planeta Tierra. Con su estampa majestuosa, define la vida y cultura productiva de los países que atraviesa: Venezuela, Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Argentina y Chile.

Abarca una superficie de casi 3 millones de km². Su altura media está entre 3.000 y 4.000 m.s.n.m. y tiene un ancho variable entre 250 y 750 kms². Por su importante actividad volcánica, forma parte de cinturón de Fuego del Pacífico.

En su morfología se encuentran elevadas cimas de cerros y volcanes, extensos altiplanos y profundos valles longitudinales, paralelos a los grandes ejes montañosos. En Chile también existen los llamados “valles transversales” que se extienden en dirección este-oeste enmarcados entre cordones montañosos, uniendo la Cordillera de Los Andes con la Cordillera de la Costa.

En las regiones chilenas de Atacama y Coquimbo, zona que se conoce también como “Norte Chico”, existen los valles transversales de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa, los que se estructuran en torno a ríos que se alimentan con los deshielos primaverales y corren hacia el mar.

En estos valles únicos, flaqueados por cerros y quebradas, surge una de las leyendas más antiguas de América: la leyenda del pisco.

Vista al valle del Limarí



The Andes is the largest mountain range on planet Earth. With its majestic elegance, it defines the life and productive culture of the countries it straddles: Venezuela, Colombia, Ecuador, Peru, Bolivia, Argentina, and Chile.

It encompasses an area of almost 3 million km². Its average height ranges from 3,000 to 4,000 m.a.s.l. and has a variable width between 250 and 750 kms². Due to its massive volcanic activity, it is part of the Pacific Ring of Fire.

Its morphology includes high-peaked mountains and volcanoes, extensive highlands, and deep longitudinal valleys, parallel to the large mountain axes. In Chile there are also so-called "transversal" or "crossing valleys", that extend east-westward, linking the Andes with the Coastal mountain range.

In the Chilean regions of Atacama and Coquimbo, an area also known as "Norte Chico", transversal valleys of Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí and Choapa are structured around rivers that feed on spring thaws and run out to sea.

In these unique valleys, flanked by hills and narrow passes, one of the oldest legends of America emerges: the legend of pisco.



Fotos archivo Asociación de Productores de Pisco A.G.

Historia del Pisco

History of Pisco



Parras antiguas, destilería Mulet

La vid y el vino han estado ligadas a la historia del hombre desde hace miles de años. Los primeros cultivos de la uva datan de la Edad del Bronce, en el Medio Oriente. En tanto, existe evidencia arqueológica que en zonas como la actual Georgia e Irán, se producía vino hace más de 6 mil años.

Unos 3 mil años antes de Cristo, en el Egipto Antiguo, el consumo de vino estaba reservado para los nobles y sacerdotes, aunque en ciertas festividades, todos los egipcios podían disfrutar de este brebaje. Los egipcios atribuían la creación del vino a Osiris, dios de la agricultura. En la mitología griega, en tanto, el dios de la fertilidad y el vino es Dioniso, posteriormente fue conocido por los romanos como Baco.

El vino es también un elemento cargado de simbolismo para la cultura judeocristiana. De acuerdo con el Antiguo Testamento, tras el diluvio universal, Noé plantó vides y a él se le atribuye la creación del vino. Para los cristianos, el vino es la sangre de Cristo, símbolo de la unión de Dios con los hombres.

Vines and wine have been linked to the history of man for thousands of years. The first grape crops date back to the Bronze Age in the Middle East. Meanwhile, there is archeological evidence of wine being produced as far as 6 thousand years ago in areas such as present-day Georgia and Iran.

Around 3 thousand years before Christ, in Ancient Egypt, wine consumption was reserved for nobles and priests, although on certain festivities, all Egyptians could enjoy this elixir. The Egyptians attributed the invention of wine to Osiris, god of agriculture. In Greek mythology, meanwhile, the god of fertility and wine is Dionysus, later known to the Romans as Bacchus.

Wine is also an element full of symbolism for Judeo-Christian culture. According to the Old Testament, after the Universal Flood, Noah planted vines and is credited as the creator of wine. For Christians, wine is the blood of Christ, a symbol of God's union with men.

La expansión de las civilizaciones y el auge del comercio impulsaron al vino como un producto de alta valoración, que comenzó a ser producido en diversas partes del mundo.

La *vitis vinifera* es una especie de gran vigor, longevidad y capacidad productiva, con bajos requerimientos de agua y minerales. Su gran capacidad de adaptación le ha permitido expandir su presencia en el mundo con pocos cambios genéticos para adaptar su cultivo a las diferentes zonas.

Si bien hay registro de uvas silvestres en América del Norte, no existen evidencias históricas de que se utilizaran para la elaboración del vino. La *vitis vinifera* llega al continente americano junto los conquistadores españoles, que trajeron consigo plantas y animales europeos para asegurar el acceso a sus alimentos habituales durante su vida en el Nuevo Mundo.

En 1525, el entonces Gobernador de México Hernán Cortés, ordenó la plantación de viñedos traídos de España en las tierras colonizadas.

The expansion of civilizations and the rise of trade turned wine into a highly valued product, which began to be produced in various parts of the world.

Vitis vinifera is a species of great vigor, longevity, and productive capacity, with low water and mineral requirements. Its great adaptability has allowed it to expand its presence in the World with few genetic changes to adapt its cultivation to the different areas.

*Though there is a record of wild grapes in North America, there is no historical evidence that they were used for winemaking. The *vitis vinifera* landed in America along with the Spanish conquerors, who brought European plants and animals to ensure access to their usual food during their life in the New World.*

In 1525, then Governor of Mexico Hernán Cortés ordered the planting of vineyards brought from Spain in the colonized lands.

La vid se adaptó con sorprendente rapidez a nuestros fértiles suelos, entregando mucho más vino que el necesario para celebrar misa y apoyar el proceso evangelizador. Es así como comienza una floreciente industria vitivinícola en las colonias españolas, especialmente en los Virreinos del Perú y de La Plata.

En 1549, la ciudad de La Serena es refundada y se comienzan a plantar las primeras viñas en sus alrededores, que luego se extienden a los valles transversales de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa. Las características únicas de estas tierras permitieron la producción de vinos de alta calidad e intenso dulzor. Pero es precisamente ese dulzor el que complicaba el traslado de este apetecido producto, debido a que se deterioraba rápidamente.

Para asegurar la correcta preservación, y como una forma de reducir los volúmenes a trasladar, los productores comenzaron a extraer el alcohol del vino. La destilación fue una solución inteligente a la problemática del exceso de azúcar en los vinos.

The Spanish vine adapted surprisingly quickly to our fertile soils, delivering much more wine than necessary to celebrate Mass and support the evangelizing process. This is how a flourishing wine industry began in the Spanish colonies, especially in the Viceroyalties of Peru and La Plata.

In 1549, the city of La Serena was refounded and the first vineyards were planted in its surroundings, which then extended to the transversal valleys of Copiapo, Huasco, Elqui, Limari and Choapa. The unique characteristics of these lands allowed the production of high-quality wines and intense sweetness. But it is precisely this sweetness that complicated the transportation of this sought-after product, as it deteriorated rapidly.

To ensure proper preservation, and as a way to reduce storage and transportation weight, producers began extracting alcohol from the wine. Distillation was thus an intelligent solution to the problem of excess sugar in wines.

La técnica de destilación se vio favorecida por la presencia de cobre y artesanos especialistas en trabajarlo, llamados fragüeros. Ellos forjaron el alambique de cobre, que es hasta hoy el alma del pisco.

En 1586, María de Niza registra en Santiago de Chile el primer alambique del Cono Sur de América. Ella poseía una viña y el alambique era utilizado para destilar aguardiente. Existen registros de 14 alambiques durante el siglo XVII, mientras que en el XVIII ya se contabilizaban varias docenas.

En su libro “El Pisco Nació en Chile”, el historiador y profesor argentino Pablo Lacoste analiza la importancia de la disponibilidad de cobre y de los fragüeros de cobre, especialistas en trabajar este metal para realizar diversos productos, entre ellos los afamados alambiques.

“El comercio de cobre labrado era importante ya en el siglo XVII. Los cobres labrados de Coquimbo se exportaban a distintas ciudades de los actuales países de Perú, Bolivia, Argentina, y por supuesto Chile”.

The distillation technique was leveraged by the presence of copper and craftsmen specialized in working it, called “fragüeros”. They forged copper stills, which to this day are considered the soul of pisco.

The existence of the first still in South America was registered in the city of Santiago del Nuevo Extremo in 1586, belonging to María de Niza. She owned a vineyard and the still was used to produce brandy. There are records of 22 stills during the 17th century, while in the 18th century, several dozens were registered.

In his book “Pisco Was Born in Chile”, Argentinean historian and professor Pablo Lacoste analyses the importance of the availability of copper and fragüeros, specialists in working this metal to create various objects, including the famous stills.

“The trade of carved copper was important as early as the 17th century. Coquimbo’s copper products exported to different cities in the present-day countries of Peru, Bolivia, Argentina, and of course Chile.”

Ataques piratas: elemento clave para el surgimiento del pisco

Francis Drake, Bartolomé Sharp, William Knight y Edward Davis son algunos de los conocidos piratas que llegaron a las costas de La Serena y sus alrededores buscando oro de los españoles. Los ataques en las costas de La Serena y Coquimbo causaron gran destrucción y enorme temor entre los habitantes de la zona.

En 1680, por ejemplo, el pirata inglés Bartolomé Sharp arrasó con la ciudad, dejando tras de sí una huella de caos, saqueos e incendios.

Los habitantes comenzaron a organizarse para enfrentar estos ataques. En 1686, un piquete de tan sólo doce hombres, al mando de Pedro Cortés y Mendoza, logró contener el ataque de William Knight, que desembarcó en Tongoy. Gracias a su decidida y valiente acción, Pedro Cortés y Mendoza fue conocido como “el héroe de Tongoy”.

Pirate attacks: key element for the emergence of pisco

Francis Drake, Bartholomew Sharp, William Knight, and Edward Davis are some of the well-known pirates who arrived to the shores of La Serena and its surroundings looking for gold. The attacks on the coasts of La Serena and Coquimbo caused great destruction and enormous fear among the inhabitants of the area.

In 1680, for example, the English pirate Bartholomew Sharp razed the city, leaving behind a trail of chaos, looting, and fires.

The residents began to organize themselves in order face these attacks. In 1686, a picket of only twelve men, under the command of Don Pedro Cortés y Mendoza, managed to contain the attack of William

Ese mismo año, el pirata Edward Davis también fue derrotado por los ciudadanos de La Serena. Davis atacó el puerto con 200 hombres, pero a poco andar debió atrincherarse en la Iglesia de Santo Domingo por más de dos días, hasta que fueron expulsados de la ciudad.

La inseguridad y miedo que estas agresiones generaron en la población los instó a mirar hacia los valles transversales, lejos del alcance de los piratas.

Así, los vecinos del Corregimiento repararon en las enormes ventajas que estos valles brindaban: tierras fértiles, con microclimas ideales para la producción agrícola, en particular la vitivinicultura. A fines del siglo XVII y comienzos del XVIII, importantes haciendas comenzaron a establecerse en el Valle de Elqui.

Estas haciendas estaban mayoritariamente dedicadas a la elaboración de vinos y aguardientes, consolidando la tradición de elaborar destilados de mejor calidad a partir de uvas moscatel, mientras en el resto del territorio solo se cultivaba la uva País. El perfume que la uva moscatel aporta al producto final fue apreciado

Knight, who landed in Tongoy. Thanks to his determined and courageous action, Don Pedro Cortés y Mendoza was thereof known as "the hero of Tongoy".

That same year, pirate Edward Davis was also defeated by the citizens of La Serena. Davis attacked the port with 200 men, but shortly thereafter he had to entrench himself and his peers in the Church of Santo Domingo for more than two days, until they were expelled from the city.

The insecurity and fear that these aggressions caused in the population urged them to turn their heads towards the transversal valleys, far from the pirates' reach.

Thus, the inhabitants weighed the enormous advantages that these valleys provided: fertile land, with microclimates ideal for agricultural production, especially viticulture. In the late 17th and early 18th centuries, important haciendas settled in the Elqui Valley.

como un aporte significativo para el aguardiente, cuyo principal destino era la zona minera de Potosí.

Estos destilados eran almacenados y transportados en vasijas de greda alargadas, que recibían el nombre de “piscos”.

Don Pedro Cortés y Mendoza, el héroe de Tongoy, estableció la Hacienda La Torre en el extremo oriental del Valle del Elqui, 20 leguas al este de La Serena (entre Montegrande y Pisco de Elqui). En la misma hacienda se levantó el primer horno de tinajas del norte de Chile y allí se instaló el primer alambique registrado en el norte de Chile. Estas innovaciones fueron imitadas luego por los demás hacendados locales, y pronto se completó el dinámico polo vitivinícola de los valles transversales.

Tras la muerte de Don Pedro Cortés y Mendoza a fines del siglo XVII, su obra fue continuada por su hijo don Juan Cortés y Godoy y luego administrada por el ex Corregidor de Coquimbo, Don Marcelino Rodríguez Guerrero.

These estates were mostly dedicated to the production of wines and spirits, consolidating the tradition of making higher quality spirits from Muscat grapes, while in the rest of the territory only the pais grape strain was grown. The perfume that the Muscat grapes gave to the final product was appreciated as a significant contribution to the spirit, which was mainly exported to the mining area of Potosí.

These spirits were stored and transported in elongated clay vessels, which were called “piscos”.

Don Pedro Cortés y Mendoza, the hero of Tongoy, established his La Torre estate at the eastern end of the Elqui Valley, 20 leagues east of La Serena (between the current towns of Montegrande and Pisco Elqui). In the same manor, the first oven for clay vessels of northern Chile was erected, as well as the first still registered in northern Chile. These innovations were later imitated by the other local estate owners, and the dynamic wine hub of the transversal valleys was soon completed.

After the death of Don Pedro Cortés y Mendoza in the late 17th century, his work was continued by his son, Don Juan Cortés y Godoy and then managed by the former mayor of Coquimbo, Don Marcelino Rodríguez Guerrero.

En 1733, al morir Don Marcelino Rodríguez Guerrero, se levantó un inventario de bienes en la hacienda La Torre, en el cual quedó establecido que en esta hacienda se cultivaba una viña de 11 mil plantas, además de la existencia de bodegas con lagares, 50 tinajas para elaborar y conservar vinos, así como equipamiento de cobre para destilar.

Entre las existencias registradas formalmente en el protocolo labrado por el escribano del Imperio Español, se contabilizan “tres botijas de pisco”. Este documento es considerado como el registro más antiguo del uso de la palabra “pisco” para denominar al aguardiente de uva.

Esta costumbre se popularizó rápidamente por haciendas del valle: en 1750, el testamento notarial de doña Gerónima de Rivera y Rojas, en San Ildefonso de Elqui, establece que se poseen 9 botijas de pisco. En 1758, aparece una botija de pisco en el testamento de don Cristóbal Rodríguez.

In 1733, when Don Marcelino Rodríguez Guerrero passed away, an inventory of goods was erected in the La Torre estate. In this formal document, 11 thousand vines were registered, as well as cellars and wine pressers, 50 wine pots to produce and preserve wine, and copper equipment to distill.

Among the belongings formally registered in the protocol written by the scrivener of the Spanish Empire, “three “botijas” (vessels) of pisco” were included. This document is considered to be the oldest record of the use of the word “pisco” to refer to the grape brandy.

This tradition quickly became popular among the estates in the valley: in 1750, the notarized will of Doña Geronima de Rivera y Rojas, from the Elqui Valley, stated the possession of 9 pisco “botijas”. In 1758, a pisco botija appeared in the will of Don Cristobal Rodríguez.



Documento original resguardado en el Archivo Nacional, Santiago de Chile

Personajes destacados en el desarrollo pisquero

En el último cuarto del siglo XIX surgieron desafíos particularmente competitivos para la industria del pisco. Las Exposiciones Universales plantearon escenarios en los cuales nunca se habían expuesto los productos tradicionales del norte chileno. Ello planteaba el desafío de exhibirse y compararse con otros aguardientes, tanto de Chile como del extranjero.

Cuatro grandes personajes participaron en el movimiento que buscaba posicionar al pisco como un destilado de excelencia, tanto a nivel nacional como internacional: Juan de Dios Peralta, desde la hacienda Tres Cruces; Olegario Alba con su fundo Bella Sombra, Luis Hernández en Paihuano y don Gustavo Arqueros. Cada uno de ellos aportó, a su manera, en esta etapa fundacional del pisco.

Prominent figures of pisco heritage

In the last quarter of the 19th century, particularly competitive scenarios emerged for the pisco industry. The Universal Exhibitions presented stages in which traditional products from northern Chile had never been exposed. This posed the challenge of being displayed and compared with other spirits, both from Chile and abroad.

Four major characters participated in the movement to position pisco as a spirit of excellency, at domestic and international level:

Juan de Dios Peralta, from Fundo Tres Cruces; Olegario Alba and his Bella Sombra Estate, Luis Hernández in Paihuano, and Gustavo Arqueros, with Fundo Alcohuz. Each of them contributed, in their own way, at this founding stage of pisco.

Don Juan de Dios Peralta tomó parte activa de los planes de desarrollo local, y figuró entre los gestores de la expansión ferroviaria en el valle del Elqui. Pero el centro de su interés estaba focalizado en el desarrollo del Fundo Tres Cruces, reconocido como uno de los mejores destiladores de pisco de la zona. Además de aportar al fortalecimiento de la calidad de los piscos, lideró también la innovación en los diseños de etiquetas de destilados.

Olegario Alba Peralta nació en Vicuña (1864) y se educó en el liceo de La Serena. Su vida se orientó al servicio público y a la producción agroindustrial. Ejerció funciones públicas como alcalde de Paihuano. En el plano de la actividad agroindustrial, se ocupó de administrar el fundo Bella Sombra. Asumió un papel activo en las Exposiciones Universales, donde procuró participar con sus destilados.

Los hermanos Luis y Lino Hernández Sierralta fueron también protagonistas de este proceso, como administradores de los fundos Paihuano y La Viñita respectivamente. El espíritu audaz de Luis Hernández

Don Juan de Dios Peralta took an active part in the local development plans and was among the managers of the railway expansion in the Elqui Valley. But the center of his interest was focused on the development of Fundo Tres Cruces, recognized as one of the best pisco distillers in the area. In addition to contributing to consolidating the quality of piscos, he also led the innovation in label designs.

Olegario Alba Peralta was born in Vicuña in 1864. His life was oriented to public service and agro-industrial production. He served as mayor of the town of Paihuano and managed the Bella Sombra Estate. He took an active role in the Universal Exhibitions, where he sought to participate with his spirits.

Brothers Luis and Lino Hernández Sierralta were also protagonists of this process, as administrators of the Paihuano and La Viñita Estates, respectively. Luis Hernández's bold spirit was functional to the international projection of pisco. The wine-growing enterprise of the Paihuano Estate began in 1870. Fifteen years later, he was already among the most prominent wine and pisco producers in the region.

fue funcional a la proyección internacional del pisco. El emprendimiento vitivinícola del fundo Paihuano comenzó en 1870. Quince años más tarde, ya figuraba entre los productores de vino y pisco más destacados de la región.

Gustavo Arqueros llegó a instalarse en La Serena en la década de 1920, siendo alcalde de la ciudad entre 1927 y 1931. Una de sus más grandes obras fue la unificación de los productores de pisco, gracias a la creación de la oficina de Control, impulsando fuertemente la legislación a favor del pisco, que derivaría en el decreto de la Denominación de Origen Pisco, en 1931. También impulsó el cooperativismo como base del actual sistema que rige el rubro agro-fruticultor zonal. Su carrera política lo llevó también a ser diputado y luego Intendente de la provincia de Coquimbo.

Gustavo Arqueros settled in La Serena in the 1920s, being mayor of the city between 1927 and 1931. One of his greatest works was the unification of pisco producers, through to the creation of the "Control" office, strongly promoting legislation in favor of pisco, which would result in the the Pisco Designation of Origin decree, in 1931. He also promoted cooperativism as the basis of the current system that governs the agro-industrial sector. His political career also led him to be deputy and then intendant of the province of Coquimbo.



Barricas en bodega Capel



Bodega destilería Galvarino

Denominación de Origen Pisco

*Pisco Designation
of Origin*



Archivo fotos Destilería Los Nichos

Gracias al esfuerzo y dedicación de los productores de pisco del Norte Chico, este destilado había adquirido gran popularidad y prestigio a nivel nacional e internacional. La participación en Exposiciones Universales y los registros de marcas contribuyeron a fortalecer esta fama.

El 12 de noviembre de 1874, se dictó en Chile la Ley de Marcas de Fábricas y de Comercio, que se convirtió en la primera ley que buscaba regular las marcas comerciales. Entre sus disposiciones más relevantes, señala que las marcas de fábrica son aquellas que se colocan sobre objetos elaborados o fabricados en Chile o en el extranjero por los industriales o agricultores. Los productores pisqueros entendieron la importancia de registrar sus productos a través de esta ley, en la Oficina de la Sociedad Nacional de Agricultura.

Es así como, desde el registro de la primera etiqueta de pisco (Pisco G, 1882) y hasta 1930, Chile contaba con 111 etiquetas de pisco inscritas.

Towards the beginning of the XXth century, pisco had achieved great popularity and reputation, thanks to the effort and dedication that the producers of Norte Chico delivered in their product. The presence of pisco in Universal Exhibitions and trademark registrations helped strengthen this fame.

On November 12th, 1874, the “Ley de Marcas de Fabricas y de Comercio” (Law on Trademarks) was issued in Chile, thus becoming the first law to regulate commercial brands. It considers trademarks, as those placed on objects made or manufactured in Chile or abroad by industrial producers or farmers. Pisco crafters understood the importance of registering their products through this law before the National Society of Agriculture. Since the registration of the first pisco label (Pisco G, 1882) until 1930, Chile had 111 listed pisco labels.

The well-rounded pisco industry, consolidated nationally and abroad, and sharing a long-term vision for the product, was now able to stand for themselves and put pressure on their local politicians to protect what, generation after generation, they had managed to put together.

La industria pisquera ordenada, consolidada a nivel nacional e internacional y unida en torno a una visión de largo plazo, comenzó a presionar al gobierno de la época para proteger lo que con tanto esfuerzo, a través de generaciones, habían logrado armar.

La amenaza provenía de productores de aguardientes de otras zonas de Chile, que buscaban aprovecharse de la fama obtenida por el pisco del Norte Chico para vender aguardientes de inferior calidad (elaborados a partir de subproductos del vino como borras u orujos) bajo el rótulo de “pisco”.

En las primeras décadas del siglo XX, las discusiones de la Cámara de Diputados muestran un interesante desarrollo que, con aciertos y desaciertos, terminarían pavimentando el camino para la emisión de la Denominación de Origen Pisco, en 1931. Este período da cuenta del debate legislativo entre la salud pública y el crecimiento económico, graficado a través del combate al alcoholismo y la protección a los pequeños productores vitivinícolas.

El entonces presidente Carlos Ibáñez del Campo fue el encargado de solucionar la controversia. El 15 de mayo de

The threat came from spirits producers from southern Chile, who sought to take advantage of the fame obtained by pisco from Norte Chico by selling lower-quality spirits (made from by-products of wine such as pomace) labelled as “pisco”.

At the dawn of the XXth century, the discussions taking place at the Chamber of Deputies show an interesting development that, with achievements and shortcomings, would end up paving the way for the issuance of the Pisco Designation of Origin, in 1931. This period represents the legislative debate between public health and economic growth, represented in the struggle between fighting alcoholism and protecting small wine producers.

Then President Carlos Ibáñez del Campo was in charge of settling the dispute. On May 15th, 1931, he issued Decree N°181, which determined that the name “pisco” was exclusively reserved for the spirits obtained from distilling grape broths from the departments of Copiapo, Huasco, La Serena, Elqui and Ovalle.

1931, emite el decreto N°181, que determina que el nombre de pisco queda exclusivamente reservado para los aguardientes que procedan de la destilación de los caldos de uvas de los departamentos de Copiapó, Huasco, La Serena, Elqui y Ovalle, que se extiende al Norte del río Limarí, río Grande y río Rapel.

Ibáñez del Campo aplica una medida considerada “a la europea”, ya que en ese continente comenzaba a cobrar fuerza el concepto de proteger legalmente la identidad y procedencia de ciertos productos, estableciendo estrictas leyes para su elaboración y producción. La primera Denominación de Origen pertenece al prestigioso vino de Oporto, que dicta en 1756 el entonces ministro Marqués de Pombal. En 1923, surge la Denominación de Origen Controlada en Francia, para proteger al Châteauneuf-du-Pape de la venta de vino fraudulento y adulterado.

Es así como el decreto N° 181 del 15 de mayo de 1931 sienta las bases para el establecimiento de la primera Denominación de Origen de toda América: la Denominación de Origen Pisco.

Ibáñez applied what was considered a European-style resolution, as in that Continent, the concept of legally protecting the identity and origin of certain products was gaining strength. The first Designation of Origin belongs to the prestigious Oporto wine, issued in 1756 by then Minister Marquis de Pombal. In 1923, the Controlled Designation of Origin emerged in France, to protect the Châteauneuf-du-Pape from the fraudulent and adulterated wine.

Decree N°181 gave birth to the first Designation of Origin of the Americas: the Pisco Designation of Origin.

Designations of Origin constitutes recognition of the existence of products with particular characteristics, which give them superior quality. These characteristics are essentially attributable to the place of origin, considering the particular natural conditions present there, as well as the use of certain traditional production techniques.

La protección de las denominaciones de origen constituye el reconocimiento a la existencia de productos que presentan características propias, que los dotan de una calidad superior. Estas características son esencialmente atribuibles al lugar del que proceden, considerando tanto las particulares condiciones naturales presentes en ese lugar, como la utilización de ciertas técnicas tradicionales de producción o extracción.

El Instituto Nacional de Propiedad Industrial de Chile, INAPI (entidad encargada de la administración y atención de los servicios de la propiedad industrial) establece que las denominaciones de origen son “un signo distintivo que identifica un producto como originario del país o de una región o localidad del territorio nacional, cuando la calidad, reputación u otra característica del mismo sea imputable, fundamentalmente a su origen geográfico, teniendo en consideración, además, otros factores naturales y humanos que incidan en la caracterización del producto (...) Son de duración indefinida en tanto se mantengan los factores que llevaron a su reconocimiento”.

The “Instituto Nacional de Propiedad Industrial de Chile”, INAPI (National Institute of Industrial Property) oversees industrial property in Chile. According to INAPI, designations of origin are “a distinctive sign that identifies a product as indigenous to the country or a region or locality of the national territory, where the quality, reputation or other characteristic is attributable mainly to its geographical origin, taking into account other natural and human factors that influence the characterization of the product (...) They are of indefinite duration as long as the factors that led to their recognition are maintained.”

Legislación para la delimitación y protección de la Denominación de Origen Pisco

A partir del decreto N° 181 de 1931, una serie de normativas contribuyeron a modelar una fisonomía clara y técnica a la industria pisquera.

El 09 septiembre de 1933, la Ley N° 5.231 fija el texto de la ley de alcoholes y bebidas alcohólicas. En el Artículo N°5 “El nombre de pisco queda exclusivamente reservado a los aguardientes que procedan de la destilación de los caldos de uvas obtenidos en los departamentos de Copiapó, Huasco, La Serena, Elqui y Ovalle, en la zona que se extiende al norte del río Limarí, río Grande y río Rapel. Prohíbese dar el nombre de pisco a toda bebida que no sea elaborada exclusivamente por destilación del caldo de uvas provenientes de las zonas anteriormente indicadas”.

Legislation for the delimitation and protection of the Pisco Designation of Origin

From Decree N°181 onwards, a series of regulations helped to model a well-defined and technical face to the pisco industry.

On September 9th, 1933, Law N°5.231 on Alcohols and Alcoholic Beverages was established. Article n°5 stated: “The name of pisco is exclusively reserved for spirits obtained from the distillation of grape broths from the departments of Copiapo, Huasco, La Serena, Elqui and Ovalle, in the area that extends north of the Limari River, Grande River and Rapel River. It is forbidden to give the name pisco to any drink that is not obtained exclusively by distilling the broth of grapes from the areas indicated above”.

El 23 de octubre de 1935 se establece el Decreto N° 3.058, del Ministerio de Hacienda. En él se prohíbe designar como “pisco” a los líquidos cuya fabricación y cualidades no se ajustasen a sus disposiciones, estableciendo una serie de restricciones en la preparación del destilado, para resguardar su calidad. En esta normativa se establecen reglas para el destilado, almacenamiento, conservación y transporte del pisco, así como requisitos de composición y etiquetado.

La Ley N° 5.798, del 1 de febrero de 1936, reemplazó el nombre del pueblo “La Unión” por el de “Pisco Elqui”, como una forma de honrar la procedencia del preciado destilado de la zona.

La Ley N° 11.256, del 16 de julio de 1954, unificó las diversas leyes sobre alcoholes y bebidas alcohólicas. El artículo 33 inciso 8 incorpora la comuna de Monte Patria a la zona pisquera.

El 14 de abril de 1969, la Ley N° 17.105, fijó el texto refundido de la ley de alcoholes y mantuvo la protección

Decree N°3.058 of the Ministry of Finance was established on October 23rd, 1935. It prohibited naming as “pisco” liquids whose manufacture and features did not comply with its standards, thus establishing several restrictions on the crafting of the spirit, to safeguard its quality. This regulation laid down the rules for distillation, storage, conservation, and transportation of pisco, as well as composition and labelling requirements.

On February 1st, 1936, Law 5.798 replaced the name of the town of “La Unión” for “Pisco Elqui”, as a way of honoring the origin of the spirit.

Law N°11.256 issued on July 16th, 1954, brought together the various laws on alcohols and alcoholic beverages. Through article 33, the commune of Monte Patria was incorporated to the pisco area.



Destilería Mal Paso

para la D.O. Pisco. Diez años más tarde, el Decreto Ley N° 2.753, de 28 de junio de 1979 modificó la ley anterior e incorporó la temática de las denominaciones de origen como capítulo sistematizado. Además, se da mayor precisión a la cobertura de la Denominación de Origen Pisco, quedando esta reservada para los aguardientes producidos y embotellados en las provincias de las regiones de Atacama y Coquimbo, elaborados por destilación de vinos genuinos producidos en dichas provincias con las cepas autorizadas por el Servicio Agrícola y Ganadero.

El 11 de noviembre de 1985 entró en vigor la ley N° 18.455, que fija las normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres. Esta ley, aún vigente, establece en su Artículo N° 28 que la Denominación de Origen Pisco “queda reservada para el aguardiente producido y envasado, en unidades de consumo, en las Regiones III y IV, elaborado por destilación de vino genuino potable, proveniente de las variedades de vides que determine el reglamento, plantadas en dichas Regiones”.

On April 14th, 1969, Law N°17.105 consolidated the regulations on alcohol and maintained the protection on Pisco Designation of Origin. Ten years later, Decree law N°2.753, issued on June 28th, 1979 amended the previous law and incorporated designations of origin as a systematized chapter. In addition, the coverage of the Pisco D.O. was outlined with greater precision, restricted to the spirits produced and bottled within the Atacama and Coquimbo regions, made from the grape strains authorized by the Agricultural and Livestock Service.

On November 11th, 1985, Law N°18.455 was enacted. It established the rules on the production, processing and marketing of ethyl alcohols, alcoholic beverages and vinegars. This Law, still in force, provides in Article 28 that the Pisco Designation of Origin “is reserved for spirits produced and packaged, in consumption units, in Regions III and IV, made by distillation of genuine drinking wine, from the varieties of vines laid down in the Rules of Procedure, planted in those Regions”.

El Decreto N° 521 del 27 de mayo de 2000 proporciona el Reglamento de la Denominación de Origen Pisco, también vigente hasta nuestros días. El Artículo N° 2 estableció que la Denominación de Origen Pisco es la “denominación reservada por la ley para designar exclusivamente al pisco en reconocimiento de sus especiales características derivadas fundamentalmente de los factores naturales y humanos tradicionales, propios e inherentes a su origen geográfico”.

Este robusto cuerpo normativo ha contribuido a entregar un marco claro y definido para la elaboración de pisco en Chile, y su comercialización tanto nacional como internacional. Esta legislación marca los estrictos estándares de calidad para la elaboración del pisco en Chile, que se mantienen hasta hoy en día.

Decree N°521, issued on May 27th, 2000, provided the Rules of Procedure of the Pisco Designation of Origin, also in force to this day. Article 2 established that the Pisco DO is the “denomination reserved by law to designate exclusively the pisco in recognition of its special characteristics, derived mainly from traditional natural and human factors, inherent to its geographical origin”.

This robust regulatory body has helped to deliver a clear and defined framework for the crafting of pisco and its commercialization national and internationally. This legislation sets the strict quality standards for the production of pisco in Chile, which are kept up to this day.



Destilería Mistral, Pisco Elqui





Vides pisqueras en destilería Coquena, Valle del Tránsito

Uvas Pisqueras —

— *Pisco Grapes*



Botones florales separados, destilería Bou Barroeta

Los fértiles valles transversales entregaron a las vides españolas óptimas condiciones para su adaptación y desarrollo. La combinación de tipo de suelo, sol, altura, oscilación térmica y cercanía al mar de estos territorios proporcionaron a las vides un terroir único, ideal para el florecimiento de la viticultura.

La convivencia de diversas cepas fue dando paso a nuevas combinaciones genéticas, que dieron vida a las llamadas cepas “criollas”: aquellas que nacieron del cruce espontáneo de antiguas variedades europeas y, por lo tanto, se encuentran sólo en América.

Así, los valles del Norte Chico albergaron una gran variedad de vides, algunas de las cuales fueron consideradas las más idóneas para la elaboración de vinos y aguardientes de gran dulzor y agradable sabor. Con el tiempo, destilados elaborados en otros lugares comenzaron a usar el nombre “pisco”, como una forma de distinguirlo respecto de los aguardientes provenientes de otras zonas.

Gracias a la fama y prestigio obtenidos por los piscos de los valles transversales del Norte Chico, en 1931 se

The fertile transverse valleys provided the Spanish vines optimal conditions to adapt and develop. The combination of type of soil, sun, height, thermal oscillation, and proximity to the sea of these territories delivered a unique terroir, ideal for the flourishing of viticulture.

The coexistence of various strains led to new genetic combinations, which gave life to the so-called “criolla” strains: born from the spontaneous crossing of European varieties and are therefore found only in America.

Thus, the valleys of Norte Chico housed a wide variety of strains, some of which were considered the most suitable for the production of wines and spirits of great sweetness and intense flavors. Over time, grape spirits in the area began using the name “pisco”, as a way to distinguish them from spirits crafted elsewhere.

dicta el Decreto con Fuerza de Ley N°181, que otorga la Denominación de Origen Pisco, primera de todo el continente americano.

El decreto establece que el nombre “pisco” queda exclusivamente reservado a los aguardientes que procedan de la destilación de los caldos de uvas dentro de los departamentos de Copiapó, Huasco, La Serena, Elqui y Ovalle. Asimismo, prohíbe dar el nombre de “pisco” a toda bebida que no sea elaborada exclusivamente por destilación del caldo de uvas provenientes de las zonas anteriormente indicadas.

En 1936, a través de la ley 5.841, se incorporó dentro de la zona pisquera al territorio de la comuna de Monte Patria, de la provincia de Coquimbo.

En 1985, la Ley 18.455 fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres. Este cuerpo legal establece que la Denominación de Origen Pisco “queda reservada para el aguardiente producido y envasado, en unidades de consumo, en las Regiones III y IV, elaborado por destilación de vino genuino potable, proveniente de las variedades de vides que determine el reglamento, plantadas en dichas Regiones”.

Due to the fame and prestige obtained by these spirits, in 1931 the Decree with Force of Law N°181 was issued. Through this decree, the first Designation of Origins of the Americas was granted to pisco.

This regulation states that the name of “pisco” is exclusively reserved for spirits that come from the distillation of grape wine, produced within the townships of Copiapo, Huasco, La Serena, Elqui, and Ovalle. The decree also prohibits giving the name of “pisco” to any other product that is not made exclusively by distillation of wine, crafted from grapes grown in the above-mentioned areas. In 1936, through law 5.841, the commune of Monte Patria was incorporated as part of the pisco crafting territory.

In 1985, Law N°18.455 laid down rules regarding the production, processing and marketing of ethyl alcohols, alcoholic beverages and vinegars. This legal body states that the Pisco Designation of Origin “is reserved for the brandy produced and packaged, in units of consumption, in Regions III and IV, made by distillation of genuine drinking wine, from the varieties of vines determined by the regulation, planted in those Regions”.

El decreto 521, del Servicio Agrícola y Ganadero, fija el reglamento de la Denominación de Origen Pisco. En el artículo 5, se establece que "En la elaboración del pisco sólo podrá emplearse alcohol de vino proveniente de las siguientes variedades de uva de la especie *Vitis vinífera L.*, plantadas en la zona pisquera, en adelante, 'uvas pisqueras':

- Moscatel de Alejandría o Blanca Italia o uva Italia
- Moscatel Rosada o Rosada Pastilla
- Torontel
- Moscatel de Austria o Torrontés San Juanino
- Pedro Jiménez o Pedro Giménez
- Moscatel Blanca o Temprana o Moscatel de Frontignan o Moscato de Canelli
- Chasselas Musque Vrai
- Moscatel Amarilla o Torrontés Riojano
- Moscatel de Hamburgo
- Moscatel Negra
- Muscat Orange

Decree N°521, of the Agricultural and Livestock Service, laid out the regulations of Pisco's Designation of Origin. Article 5 states that "Only wine alcohol from the following grape varieties of the vitis vinifera L. species, planted in the pisco crafting area, may be used to produce pisco:

- Alexandria Muscat, or Italian White, or Italian Grape*
- Pink Muscat, or Rosada Pastilla*
- Torontel*
- Austrian Muscat, or Torrontés San Juanino*
- Pedro Jiménez, or Pedro Giménez*
- White Muscat, or Temprana / Frontignan Muscat / Moscato de Canelli*
- Chasselas Musque Vrai*
- Yellow Muscat, or Torrontés Riojano*
- Hamburg Muscat*
- Black Muscat*
- Muscat Orange*



Fotos archivo Asociación de Productores de Pisco A.G.

En este mismo artículo queda consignado que las cinco primeras variedades nombradas se reconocen como variedades principales, mientras que las seis restantes son consideradas como “variedades accesorias”.

Actualmente, las destilerías utilizan diversas combinaciones de las variedades principales para dar vida a sus piscos, mientras que las variedades accesorias son utilizadas en fases experimentales de plantación y destilación.

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias -INIA- ha desarrollado diversos estudios respecto de las variedades accesorias de vides pisqueras, tanto para su caracterización genética y agronómica, como estudios para determinar su potencial productivo y enológico.

La vid (*Vitis vinifera* L.) es una especie íntimamente ligada al desarrollo de la sociedad y la cultura que evoluciona junto con ella. Gracias a la larga tradición de cultivo de vides en el mundo, diversas variedades han surgido a través de los años y regiones. Esta situación ha generado problemas de identidad en ellas, debido a que una misma variedad puede conocerse con diferentes nombres.

The same article states that the first five varieties mentioned above are considered main varieties, while the remaining six are considered as “accessory varieties”.

Currently, distilleries use various combinations of the main varieties to bring their piscos to life, while accessory varieties are used in experimental stages of growth and distillation.

Chilean Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIA) has conducted several studies on the accessory varieties of pisco vines, in order to establish their genetic and agronomic characterization, as to determine their productive and enological potential.

*The vine (*Vitis vinifera* L.) is a species intimately linked to the development of society and culture that evolves together with it. Thanks to the long-standing tradition of growing vines worldwide, several varieties have emerged over the years and regions. This situation has created identification issues, as the same variety can be known by different names.*

Es así como se dan dos situaciones respecto a la denominación de las variedades:

- Sinonimia: una misma variedad recibe diversos nombres según el lugar donde se cultive. La variedad es denominada oficialmente con el nombre más extendido, mientras que los otros nombres son sinónimos de esa variedad.

- Homonimia: variedades distintas comparten el mismo nombre, debido a errores o denominaciones populares, o por similitud ortográfica.

Para contribuir al conocimiento cabal de las variedades de uva pisquera, INIA realizó un análisis de identificación genética de estas vides, el que permitió determinar las sinonimias y homonimias que presentan.

There are two main issues regarding the name of varieties:

- Synonymy: the same variety receives different names, depending on where it is grown. The variety is officially named with the most widespread name, while the other names are considered synonymous.

- Homonymy: different varieties share the same name, due to popular errors or denominations, or by spelling similarity.

To contribute to the full knowledge of the varieties of pisco strains, INIA carried out a genetic identification analysis of these vines, which allowed to determine the synonymy and homonymy they present.



Plantación de uva pisquera, destilería Mal Paso

El intenso trabajo que realiza INIA para preservar y reimpulsar el uso de las diversas variedades de uvas pisqueras, es un gran aporte para mantener viva la cultura pisquera en toda su riqueza y diversidad. Por ejemplo, gracias a las investigaciones de variedades accesorias, se logró determinar que las variedades Moscatel Negra y Moscatel Amarilla presentan un alto potencial productivo, tolerancia a enfermedades y plagas y maduración temprana, incluso en las zonas bajas de los valles.

INIA's thorough work to preserve and promote the use of all 11 varieties of pisco strains, is a great contribution to keeping the pisco culture alive in all its richness and diversity. For example, thanks to the research of accessory varieties, it was possible to determine that Black Muscat and Yellow Muscat have a high productive potential, tolerance to diseases, pests, and early maturation, even in the low areas of the valleys.

“Desde el punto de vista de la estructura varietal, se propone potenciar el concepto de variedades denominadas “criollas” como base para la elaboración de pisco en Chile. A la luz del conocimiento actual, este grupo incluye a Moscatel de Alejandría, Moscatel Rosada, Moscatel de Austria, Torontel, Pedro Jiménez, Moscatel Negra y Moscatel Amarilla. Aunque Moscatel de Alejandría no es una variedad criolla, ella se incluye en el grupo debido a que fue introducida por los misioneros Jesuitas a principios del siglo XVIII, es una de las progenitoras de la mayoría de las variedades criollas y puede ser considerada, junto con la variedad País (sinonimia Listán Prieto, Misión), como una de las fundadoras de la antigua viticultura americana, de acuerdo a diversos estudios genéticos.

“Criollas” es un término dado a plantas de vides generadas en América y descendientes de padres europeos. Se cultivan sólo en el continente americano y se destacan por su vigor, alta productividad, y su mayor capacidad para adaptarse a condiciones desfavorables (sequía, salinidad) respecto de las variedades europeas”.

Caracterización genética y agronómica de variedades pisqueras no tradicionales

Boletín INIA 315

La Serena, 2015

“From the point of view of varietal structure, it is proposed to enhance the concept of varieties called “criollas” as the basis for the production of pisco in Chile. Considering the current knowledge, this group includes Alexandria Muscat, Pink Muscat, Austrian Muscat, Torontel, Pedro Jiménez, Black Muscat, and Yellow Muscat. Although Alexandria Muscat is not a “criolla” variety, it is included because it was introduced by Jesuit missionaries in the early 18th century, and is one of the progenitors of most “criolla” varieties and can be considered, along with the variety País (synonimia Listán Prieto, Mission), as one of the founders of ancient American viticulture, according to various genetic studies.

“Criolla” is a term given to vine plants generated in America and descendants of European strains. They are grown only in the Americas and stand out for their vigor, high productivity, and their greater ability to adapt to unfavorable conditions (drought, salinity) compared to European varieties”.

Genetic and agronomic characterization of non-traditional pisco varieties

Bulletin INIA 315

La Serena, 2015

Las variedades de uvas pisqueras surgieron gracias a la convivencia de diversas cepas de uva. Es así como los fértiles suelos de los valles transversales de Atacama y Coquimbo fueron dando vida a nuevas variedades, únicas y endémicas.

Actualmente, estos valles entregan un entorno ideal para aproximadamente 10 mil hectáreas de vides pisqueras, las que crecen a los pies del desierto, con noches frías y mucho sol, lo que les permite concentrar un alto nivel de azúcar en sus granos.

De acuerdo con el decreto 521, el pisco debe ser elaborado con uvas de grado de alcohol potencial de al menos a 10,5° G.A.P.

The varieties of pisco grapes arose as a result of the coexistence of various grape strains. This is how the fertile soils of the transverse valleys of Atacama and Coquimbo gave life to new varieties, unique and endemic.

Currently, these valleys provide an ideal environment for approximately 10 thousand hectares of pisco vines, which grow at the foot of the desert, with cold nights and lots of sun, allowing them to concentrate a high level of sugar on their grains. According to Decree N° 521, pisco must be produced with grapes of probable level of alcohol of at least 10.5°.



Cava destilería Aba

Principales variedades de uva pisquera

Main varieties of pisco grapes

1.- Moscatel de Alejandría

Esta vid es considerada una de las más antiguas que subsisten sin modificar genéticamente. Es una de las primeras vides que llegó a América junto con la llegada de los conquistadores españoles, a comienzos del siglo XVIII. También conocida como “Blanca Italia”, es considerada la madre de numerosas variedades criollas de América del Sur.

Es una variedad típicamente mediterránea, que requiere sol y la influencia del mar. La vid prospera en un clima cálido y es particularmente sensible al frío durante su estación de florecimiento. En los valles transversales de Atacama y Coquimbo, los suelos de textura liviana son ideales para el crecimiento de esta variedad, que provee de una buena producción de uva en los primeros cuatro a cinco años.

El racimo es de tamaño grande, cónico, suelto, con bayas grandes de color blanco-amarillento, forma elipsoidal, pulpa carnosa, con un alto contenido de compuestos aromáticos e intenso sabor.

1.- Alexandria Muscat

This “ancient vine” is considered one of the oldest to remain genetically unchanged. It is one of the first vines to arrive in America along with the arrival of the Spanish conquerors, in the early 18th century. It is considered the mother of numerous “criolla” varieties from South America.

This is a typical Mediterranean variety and requires sun and the influence of the sea. The vine thrives in a warm climate and is particularly sensitive to cold during its flowering season. In the transverse valleys of Atacama and Coquimbo regions, light textured soils are ideal for the growth of this strain, which provides good grape production in the first four to five years, mainly in soils of loam to clay texture.

The bunch of Alexandria Muscat grapes is large, conical, loose, with large white-yellow grains, ellipsoidal shape, fleshy pulp, with a high content of aromatic compounds and intense flavor.




Vitis vinifera L. variedad Moscatel de Alejandría

Patricia Varela 2020 



Vitis vinifera L. variedad Moscatel rosada

 Patúcia Varela 2020

2.- Moscatel Rosada

Esta uva, conocida también como Rosada Pastilla, es una variedad criolla que se cultiva en Chile y en el área de Mendoza en Argentina.

Las plantas tienen un vigor medio a alto dependiendo de la textura del suelo. El vigor es mayor cuando se establece en suelos francos a franco-arenosos, en comparación con suelos arcillosos. Los rendimientos son fluctuantes.

El racimo es de tamaño mediano a grande, cónico, compacto con bayas medianas, esféricas u ovoides de color rosado y alto contenido de aromas. Hollejo resistente, color rosado a rojo, pulpa algo crocante.

Los racimos de esta se caracterizan por la presencia de bayas semilladas de tamaño normal y numerosas bayas pequeñas carentes de semilla.

2.- Pink Muscat

This strain, also known as "Rosada Pastilla", is a criolla variety grown in Chile and the area of Mendoza, in Argentina.

Plants have medium to high vigor, depending on the texture of the soil. The vigor is greater when set in sandy to loam soils, compared to clay soils. Yields are fluctuating.

Pink Muscat bunch is characterized by the presence of normal-sized seeded grains and numerous small seedless grains. Its size is medium to large, conical, compact, with medium sized spherical grains, and high in aromas. This strain presents thick skin, pink to red, and firm pulp.

3.- Moscatel de Austria

Variedad criolla presente en la zona pisquera de Chile y en Mendoza en Argentina, donde se la conoce con el nombre de Torrontés Sanjuanino.

Se trata de plantas vigorosas y de alto rendimiento en suelos de textura franca a franco-arenosa, pueden producir cosechas altas y uniformes. Una de las debilidades que presenta es su susceptibilidad a las pudriciones por botritis o pudrición ácida, ya que sus racimos son compactos, con bayas de piel delgada.

El racimo es mediano a grande, compacto, con forma de cilindro cónico. con bayas grandes de color verdoso y piel delgada, que adquiere un tinte tostado en la madurez.

3.- Austrian Muscat

Criolla variety present in Chilean pisco territory and in Mendoza, Argentina, where it is known as Torrontes Sanjuanino.

These plants present high vigor and can provide with high performance and uniform crops, especially in soils of loam to sandy texture, less vigor in clay soils. One of its weaknesses is its susceptibility to rots by botritis or acid rot, since the Austrian Muscat bunch is compact, with thin-skinned grains.

The grape bunch is conical, compact, with large greenish-colored grains that acquire a toasted tint at maturity.



Vitis vinifera L. variedad Moscatel de Austria

Patricia Varela 2020 



Vitis vinifera L. variedad Pedro Jimenez



Patricia Varela 2020

4.- Pedro Jiménez

Esta variedad criolla es una de las más plantadas en la zona pisquera, debido a su alto rendimiento y vigor de sus plantas, particularmente en suelos de textura franca.

Ha sido el blanco de diversas confusiones, ya que en la zona de Cuyo, Argentina, esta variedad también está presente, pero varía el nombre a Pedro Giménez. En España hay una cepa denominada Pedro Ximénez, pero es genéticamente diferente a nuestra variedad.

El racimo es de tamaño mediano a grande, cilindro-cónico suelto, con pedúnculo visible herbáceo. Las bayas son redondas de tamaño medio, color amarillo verdoso, adoptando un tono dorado al alcanzar su madurez.

4.- Pedro Jimenez

This criolla strain is one of the most commonly planted in the pisco area, due to its high yield and vigor particularly in loam soils.

Its genetic background has raised various confusions. In the area of Cuyo, Argentina, this variety is also present, but its name varies to Pedro Gimenez. In Spain there is a strain called Pedro Ximenez, but it is genetically different from our variety.

The Pedro Jimenez bunch is medium to large in size, loose cylinder-conical, with visible herbaceous peduncle. The grains are round, medium-sized, greenish yellow, adopting a golden tint upon reaching maturity.

5.- Torontel

La quinta variedad de uvas pisqueras principales presenta una gran fertilidad y productividad, aunque en suelos arenosos y pedregosos tiene una corta vida útil, no superando las dos décadas de productividad.

La Torontel, al igual que las otras variedades principales, es una uva criolla que se cultiva en los valles transversales de Atacama y Coquimbo, pero también está presente en Argentina.

Esta variedad produce un racimo grande, cilíndrico, medianamente compacto, con pedúnculo visible herbáceo, como en el caso de la variedad Pedro Jiménez. Sus bayas son de tamaño irregular y coloración desuniforme, aunque obtienen una tonalidad dorada al alcanzar la madurez.

5.- Torontel

The fifth variety of main pisco grapes presents great fertility and productivity, although in sandy and stony soils it has a shorter life, not exceeding two decades of productivity.

Torontel, like the other main varieties, is a criolla strain that is grown in the transverse valleys of Atacama and Coquimbo, but is also present in Argentina.

The Torontel bunch is large, cylindrical, medium compact, and presents visible herbaceous peduncle. Its grains are irregular in size and present an uneven coloration, though acquiring a golden tint at maturity.



Vitis vinifera L. variedad Torontel

Patricia Varela 2020 



Plantación de uvas, destilería Armidita



Plantación de vides, destilería Bou Barroeta

Valles Pisqueros —

Pisco Valleys



Fotos archivo Asociación de Productores de Pisco A.G.

“El valle de Elqui es una tajeadura heroica en la masa montañosa pero tan brava, que aquello no es sino un torrente con dos orillas verdes. Y esto, tan pequeño, puede llegar a amarse como lo perfecto.”

Gabriela Mistral, poetisa chilena, 1889-1957

Premio Nobel de literatura 1945

“The Elqui valley is a heroic split in the mountainous mass but so brave, that it is but a torrent with two green borders. And this, so small, can become to be loved as perfection.”

Gabriela Mistral, Chilean Poet, 1889-1957

Literature Nobel Prize, 1945

Al sur del Desierto de Atacama, la geografía chilena cambia drásticamente, dando paso a una formación inusual: los valles transversales. En esta zona, la cordillera de los Andes cambia su carácter volcánico y extiende sus brazos hacia el mar, formando suaves cordones montañosos en sentido oeste-este.

Estos brazos se unen con la cordillera de la costa, dando vida así a los valles transversales de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa. Estos valles se estructuran en torno a ríos que corren de cordillera a mar y llevan los nombres de los valles que alimentan.

En la zona predomina el clima semi árido, con precipitaciones que no superan los 150 mm anuales y una temperatura promedio de 16°C. Los cielos son limpios y despejados la mayor parte del año, condición que ha impulsado la presencia de importantes observatorios astronómicos como Cerro Tololo y La Silla.

South of the Atacama Desert, Chile's geography changes drastically, giving way to an unusual formation: the transverse valleys. In this area, the Andes mountain range changes its volcanic character and extends its arms to the sea, forming gentle mountain laces on West-East direction.

These arms meet the Coastal mountain range, thus giving life to the transverse valleys of Copiapo, Huasco, Elqui, Limari, and Choapa. These valleys evolved around rivers that run from the mountains to the sea and bear the names of the valleys they feed.

The semi-arid climate predominates in this area, with around 150 mm rainfall per year, and an average temperature of 19°C. The skies are clean and clear most of the year, a condition that has boosted the presence of important astronomical observatories such as Cerro Tololo and La Silla.

The Atacama region houses the Flowering Desert phenomenon. Rainfall causes arid soils, now moist from

En zonas de la región de Atacama se presenta el fenómeno del Desierto Florido. Las precipitaciones provocan que los suelos áridos, ahora húmedos por la lluvia, alberguen el florecimiento de las semillas y bulbos enterrados en ellos. Añañucas rojas y amarillas, coronillas del fraile, garras de león, suspiros de color celeste y lila, malvillas blancas y azules, la Pata de Guanaco fucsia y otras tantas variedades endémicas adornan el desértico paisaje de la región de Atacama y lo transforma en un mar de vida y colores. El proceso de floración se inicia al terminar julio y puede continuar hasta noviembre, con mayor intensidad en las zonas con influencia costera y al interior.

La vegetación habitual es xeromórfica (adaptada a ambientes secos), con abundante presencia de cactáceas. En los valles del sur es usual la presencia de matorrales, arbustos bajos y árboles como el algarrobo, molle, espino y guayacán.

rain, to shelter the flowering of seeds and bulbs buried in them. Red and yellow añañucas, friar crowns, lion claws, light blue and lilac "Suspiros", white and blue "Malvillas", fuchsia "Pata de Guanaco" and many other endemic varieties garnish the desert landscape of the Atacama region and transform it into a sea of life and colors. The flowering process begins at the end of July and can continue until November, with greater intensity in areas with coastal and inland influence.

The usual vegetation is xeromorphic (adapted to dry environments), with abundant presence of cacti. In the southern valleys it is usual to have thickets, low shrubs, and trees such as hawthorns, carobs, molle, and guayacan.

The fauna is composed of arachnids, lizards, mammals such as the culpeo fox and local chilla, as well as the presence of rodents such as chinchilla and cururo. Birds include the common hummingbird, diuca, tiuque, and kestrel.

La fauna está compuesta por arácnidos, lagartijas, mamíferos tales como el zorro culpeo y chilla, además de la presencia de roedores como la chinchilla y el cururo. Entre las aves destacan el picaflor común, la diuca, el tiuque y el cernícalo.

Las condiciones geográficas, hídricas y climáticas de los valles transversales fueron favorables para el asentamiento humano: el territorio fue habitado por diversas culturas, quienes dejaron vestigios de hasta hace unos 11 mil años atrás.

Si bien los primeros habitantes fueron cazadores, hacia el año 2750 A.C. las poblaciones comenzaron a incorporar la alfarería y agricultura. Las culturas Copiapó, Molle y Diaguita cultivaban los valles transversales, cosechando porotos, maíz, quínoa, zapallo y otros vegetales que regaban con canales construidos para ese fin. También se dedicaban a la caza, pesca y recolección de frutos silvestres. Eran hábiles alfareros, tejedores y pastores de camélidos. Aprendieron a trabajar el cobre, bronce, oro y plata.

The geographical, hidric and weather conditions of the transverse valleys were favorable for human settlement: the territory was inhabited by various cultures, who left vestiges up to about 11 thousand years ago.

Although the first inhabitants were hunters, around 2750 A.C. they incorporated pottery and agriculture. The Copiapo, Molle, and Diaguita cultures cultivated the transverse valleys, harvesting beans, maize, quinoa, squash, and other vegetables that were watered with canals built for that purpose. They were also used to hunting, fishing, and harvesting wild fruits. They were skilled potters, knitters, and camelid herders. They learned how to work copper, bronze, gold, and silver.

Around 1470, the Inca culture incorporated this territory into the Tawantinsuyo domains. Due to the agricultural and mining potential of the area, the Incas implemented a communications network that included roads and tambos (food and lodging stations), redistributed land, improved irrigation techniques, incorporated architecture and metallurgy advances, as well as the introduction of new ritual elements and

Hacia el año 1470, la cultura Inca incorporó el territorio al Tawantinsuyo. Gracias al potencial agrícola y minero de la zona, los incas implementaron una red vial con tambos y caminos, redistribuyeron tierras, mejoraron las técnicas de regadío, incorporaron adelantos en la arquitectura y metalurgia, así como la introducción de nuevos elementos rituales y la lengua quechua. Así, el impacto de la invasión no fue solo bélico, sino que también incorporó nuevos elementos a la conformación del territorio y a la organización política regional.

A mediados del siglo XVI, los conquistadores llegaron a este territorio, modificando drásticamente la cultura, tradiciones y forma de vida de los habitantes de los valles transversales.

La historia de esta zona, sumada a su geografía, cultura y habitantes, dan vida al terruño o terroir pisquero: conjunto de factores que involucran una zona geográfica, un suelo característico, condiciones climáticas, flora, la influencia del hombre en ese espacio y sus técnicas para producir un producto único, imposible de reproducir en ninguna parte del mundo.

the Quechua language. Thus, the impact of the invasion was not only due to the war, but also incorporated new elements into the formation of the territory and the regional political organization.

In the mid-16th century, the Spanish conquerors arrived in this territory, drastically modifying the culture, traditions, and way of life of the inhabitants of the transverse valleys.

The history of this area, together with its geography, culture and inhabitants, give life to the pisco terroir: a set of factors involving a geographical area, a characteristic soil, climatic conditions, flora, the influence of man in that space and his techniques to produce a unique product, impossible to reproduce anywhere else in the World



Cerro Bramador, Valle de Copiapó



Panorámica Valle del Tránsito



Panorámica Valle del Limarí



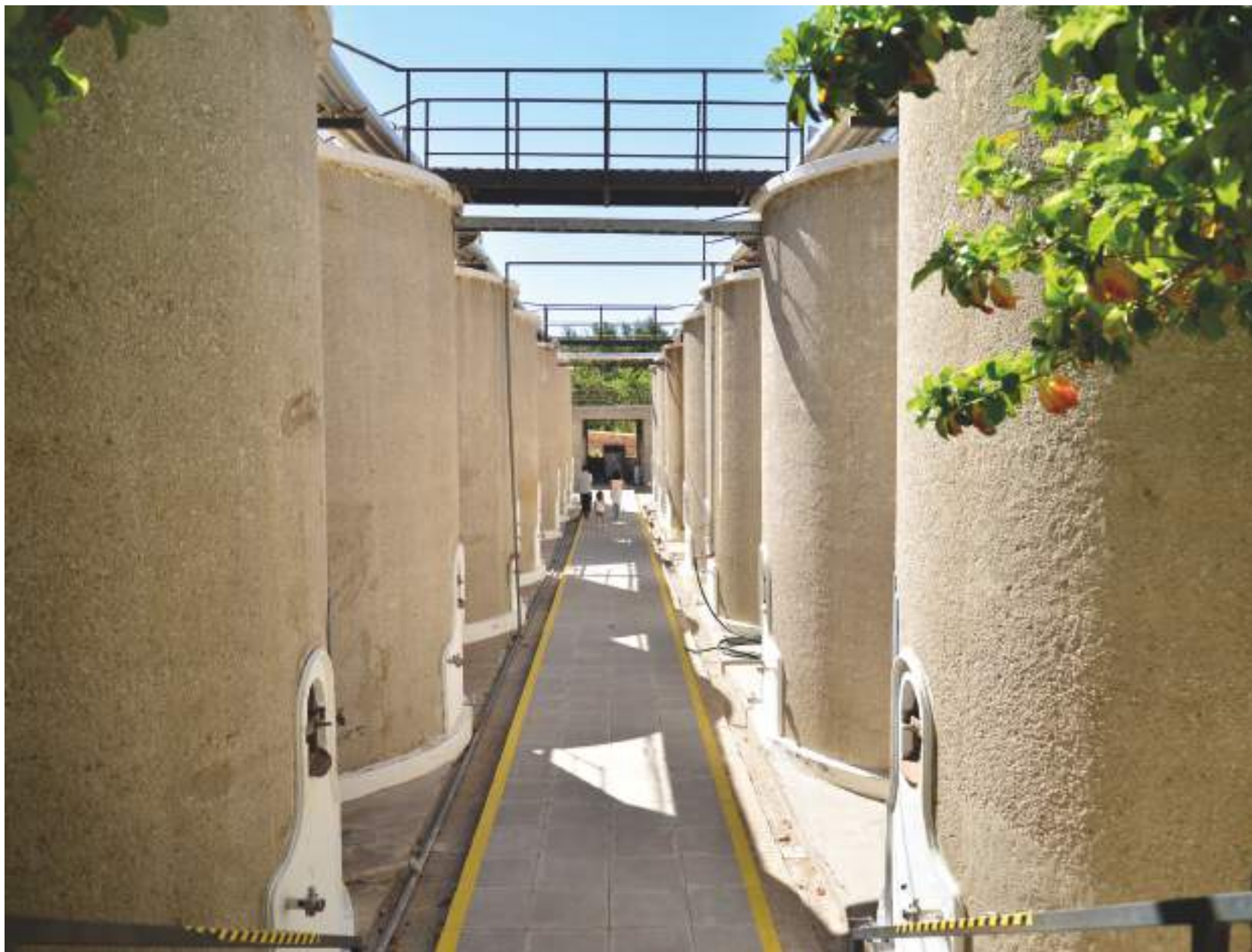
Panorámica Valle del Choapa



Alambique destilando vino, destilería Bauzá

Proceso Productivo —

— *Productive Process*



Antiguas cubas de vinificación, Destilería Mistral, CPCh

El pisco es heredero de una tradición centenaria de destilación, que se practica en Chile desde tiempos de la Colonia.

En su producción conviven la historia y la modernidad, manteniendo siempre los más altos estándares de la calidad de producción, ya sea de una pequeña destilería boutique, o una gran empresa. Estos estándares giran en torno a dos importantes elementos: La Denominación de Origen Pisco y las materias primas utilizadas en su elaboración.

La Denominación de Origen Pisco da cuenta de los factores y características que convierten al destilado en un producto íntimamente ligado con las condiciones geográficas y culturales de los valles transversales de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa. A ello se suman las uvas pisqueras, que surgieron gracias a la convivencia de diversas cepas de uva, que en estos fértiles suelos fueron dando vida a nuevas variedades, únicas y endémicas.

*P*isco is heir to a centuries-old tradition of distillation, that has been practiced in Chile since the Colonial times.

In its production, history and modernity coexist, always maintaining the highest standards of production quality, whether from a small boutique distillery, or a large company. These standards revolve around two important elements: the Pisco Designation of Origin and the raw materials used in its elaboration.

The Pisco Designation of Origin accounts for the factors and characteristics that make the distillate a product intricately linked to the geographical and cultural conditions of the transversal valleys of Copiapo, Huasco, Elqui, Limari and Choapa.

Pisco grapes, on the other hand, arose thanks to the coexistence of various grape strains, which in these fertile soils were giving life to new varieties, unique and endemic.

En la zona pisquera, existen actualmente unas 10 mil hectáreas plantadas con uva pisquera y en la mayor parte de ellas se cultivan las 5 variedades principales: Moscatel de Alejandría, Moscatel Rosada, Moscatel de Austria, Pedro Jiménez y Torontel.

La Denominación de Origen Pisco establece que la elaboración de este destilado consta de cuatro grandes fases, las que deben ser realizadas en la zona pisquera del Norte Chico de Chile:

- Cultivo y cosecha de las uvas pisqueras
- Vinificación
- Destilación
- Envasado en unidades de consumo.

In Chile there are about 10 thousand hectares of pisco grapes, mostly the 5 main varieties: Alexandria Muscat, Pink Muscat, Austrian Muscat, Pedro Jimenez and Torontel.

The Pisco Designation of Origin establishes that the crafting of this spirit consists of four main phases, all of which must be executed within the pisco producing area:

- *Cultivation and harvesting of the pisco grapes*
- *Winemaking*
- *Distillation*
- *Bottling in consumption units*



Fotos archivo Asociación de Productores de Pisco AG



Fotos archivo Asociación de Productores de Pisco AG

La cosecha de las uvas pisqueras se inicia a mediados de febrero de cada año, habitualmente con la variedad más temprana —Moscatel de Austria—, y concluye con las aquellas de ciclo más largo — Moscatel de Alejandría y Pedro Jiménez. La cosecha estará determinada por el grado de alcohol probable (GAP) de la uva en el racimo, que, de acuerdo con la normativa, debe ser igual o superior a 10,5° G.A.P.

La uva es recibida en las destilerías y se separa de residuos tales como hoja y escobajo. La uva es luego prensada para extraer su jugo, el cual será vinificado en blanco con temperaturas controladas. El proceso de vinificación tarda un promedio de 30 días, dependiendo del grado de tecnología incorporado en el proceso y las levaduras utilizadas para su fermentación.

Una vez obtenido el vino, comienza el proceso de destilación en alambiques discontinuos de cobre. El alambique es un aparato utilizado para la destilación de líquidos mediante un proceso de evaporación por calentamiento y posterior condensación por enfriamiento. La invención del alambique se le atribuye al sabio

The harvest of the pisco grapes begins by mid-February, usually with the earliest variety (Austrian Muscat), and concludes with those of the longest cycle (Alexandria Muscat and Pedro Jiménez). The harvest shall be determined by the probable alcohol strength of the grape in the vine, which must be equal to or greater than 10,5° .

The grapes are received in the distilleries and separated from residues such as leaf and stalk. The grape is then pressed to extract its juice, which will be vinified at controlled temperatures. The winemaking process takes an average of 30 days, depending on the technology incorporated into the process and the yeasts used for fermentation.

When wine is ready, the distillation process on discontinuous stills begins. The still is a device used to distil liquids through an evaporation and condensation process. The invention of the still is attributed to the Persian wiseman Al-Razi, who in the 10th century created this artifact to distill oil and thus obtain gasoline and other derivatives.

persa Al-Razi, quien en el siglo X habría ideado este artefacto para destilar petróleo y así obtener gasolina y otros derivados.

En la elaboración del pisco se utilizan alambiques discontinuos, lo que significa que entra una cantidad limitada de vino al artefacto y el proceso concluye una vez que se ha obtenido todo el alcohol. Están contruidos en cobre, porque este metal forma compuestos insolubles con ácidos grasos y productos azufrados residuales del vino, de manera que no pasan al destilado. Además, es buen conductor de calor, resistente a la corrosión de los ácidos del vino y cataliza las reacciones de esterificación.

En el caso del Norte Chico, la abundante presencia de cobre, sumado a la habilidad de los fragüeros de cobre, permitió dar vida a una intensa producción de alambiques, los que eran no sólo utilizados en la zona, sino también enviados a otros puntos de Chile y el mundo.

Discontinuous stills are used in the production of pisco, which means that a limited amount of wine enters the device and the process concludes once all the alcohol has been obtained. They are made out of copper, because this metal forms insoluble compounds with fatty acids and residual wine sulphur products, so that they do not pass to the distillate. Besides, it is a good heat conductor, resistant to corrosion of wine acids and catalyzes esterification reactions.

In the case of Norte Chico, the abundant presence of copper, coupled with the skill of copper fragüeros (craftsmen), allowed to give life to an intense production of stills, which were not only used in the area, but also sent to other points in Chile and the World.

Wine is poured into the still and brought to boiling point to separate and capture the alcohol. The alcohol obtained from this process is divided into three parts: head, heart and tail. The heart is the purest part, used to craft pisco. The master distiller is the one who decides where the heart begins and ends in the distillation process, so the final product will undoubtedly have the seal of the master distiller.



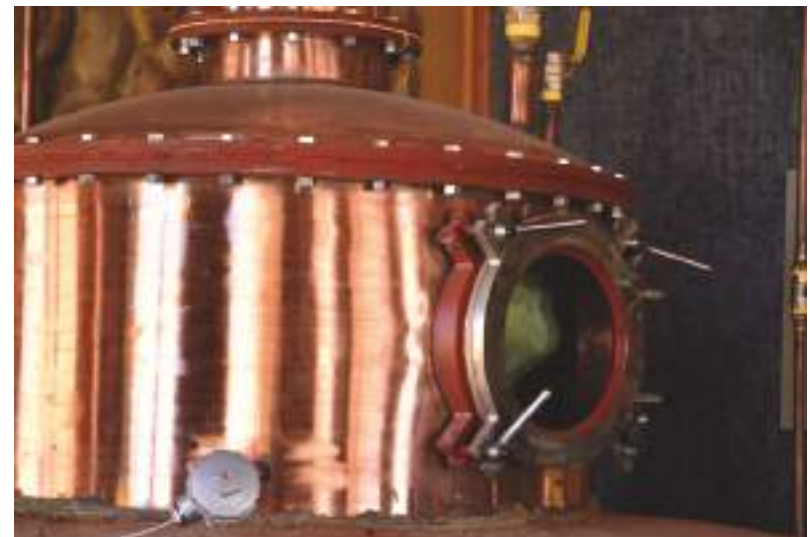
Destilería Río Elqui



Destilería Bauzá



Destilería Mal Paso



Destilería Jahir Saba



Porta alcoholímetro, destilería Chañaral de Carén

El vino pisquero es vertido en el alambique y allí se lleva a punto de ebullición para separar y capturar el alcohol. El alcohol obtenido de este proceso se divide en tres partes: cabeza, corazón y cola. El corazón es la parte más pura y es la que se recoge para la manufactura del pisco. El maestro destilador es el que decide donde empieza y termina el corazón en la destilación, por lo que el producto final tendrá indudablemente el sello del maestro destilador.

El corazón puede ser destilado una, dos o incluso tres veces, dependiendo del nivel de pureza y propiedades organolépticas que se busquen para la producción del pisco. El alcohol obtenido al pie del alambique tiene una graduación alcohólica que puede fluctuar entre 60° y 73°aproximadamente. Es por ello que, al igual que en la elaboración de grandes destilados de categoría mundial, como el cognac, vodka o tequila, la graduación alcohólica final se ajusta con agua desmineralizada.

The heart can be distilled once, twice, or even three times, depending on the level of purity and organoleptic properties desired to produce pisco. The alcohol obtained at the foot of the still has an alcoholic graduation that can fluctuate between approximately 60° and 73°. This is why, as in the production of spirits such as whiskey or vodka, the final alcohol content is adjusted with demineralized water.

The distillation of each season's wines begins immediately after the wine is ready and cannot exceed the date of January, 31st of the following year, before the next harvest. After being distilled to produce pisco, this alcohol must have a minimum rest of 60 days, which can be done in steel or inactive wood barrels (does not add aroma or color to alcohol).

La destilación de los vinos de cada temporada comienza inmediatamente después que el vino está listo y no puede superar la fecha del 31 de enero del año siguiente, para evitar que coincida con la fruta de la cosecha entrante. Los alcoholes, tras ser destilados para la elaboración de pisco, deben tener un reposo mínimo de 60 días, lo que puede hacerse en estanques de acero o en fudres de madera inactiva (que no entrega aroma ni color al alcohol).

Una vez envasado este alcohol, ya puede recibir el nombre de pisco. Debido a que no ha pasado por un reposo en madera activa, este pisco es transparente.

En el caso de los piscos de guarda, el alcohol obtenido es sometido a un período de reposo en barricas de madera, siendo las más populares las de raulí, roble americano o francés. Este proceso otorga al pisco un sabor amaderado que combina muy bien con el sabor a uva del producto, aportando un color ámbar, cuya intensidad dependerá del período de guarda.

Once this alcohol is bottled, it can receive the name "pisco". Unaged pisco is called "transparent", while in the case of aged piscos, the alcohol obtained is aged in wooden barrels, the most popular being those of rauli (native red Chilean wood), American or French oak.

This process gives the pisco a notes of wood that combine very well with the grape flavor of the product, providing an amber color whose intensity will depend on the ageing period.



Proceso de etiquetado a mano, destilería ABA

Alambique destileria Cogotí



Alambique Charentais, Pégigée Spirits



alambique antiguo, destilería Mistral

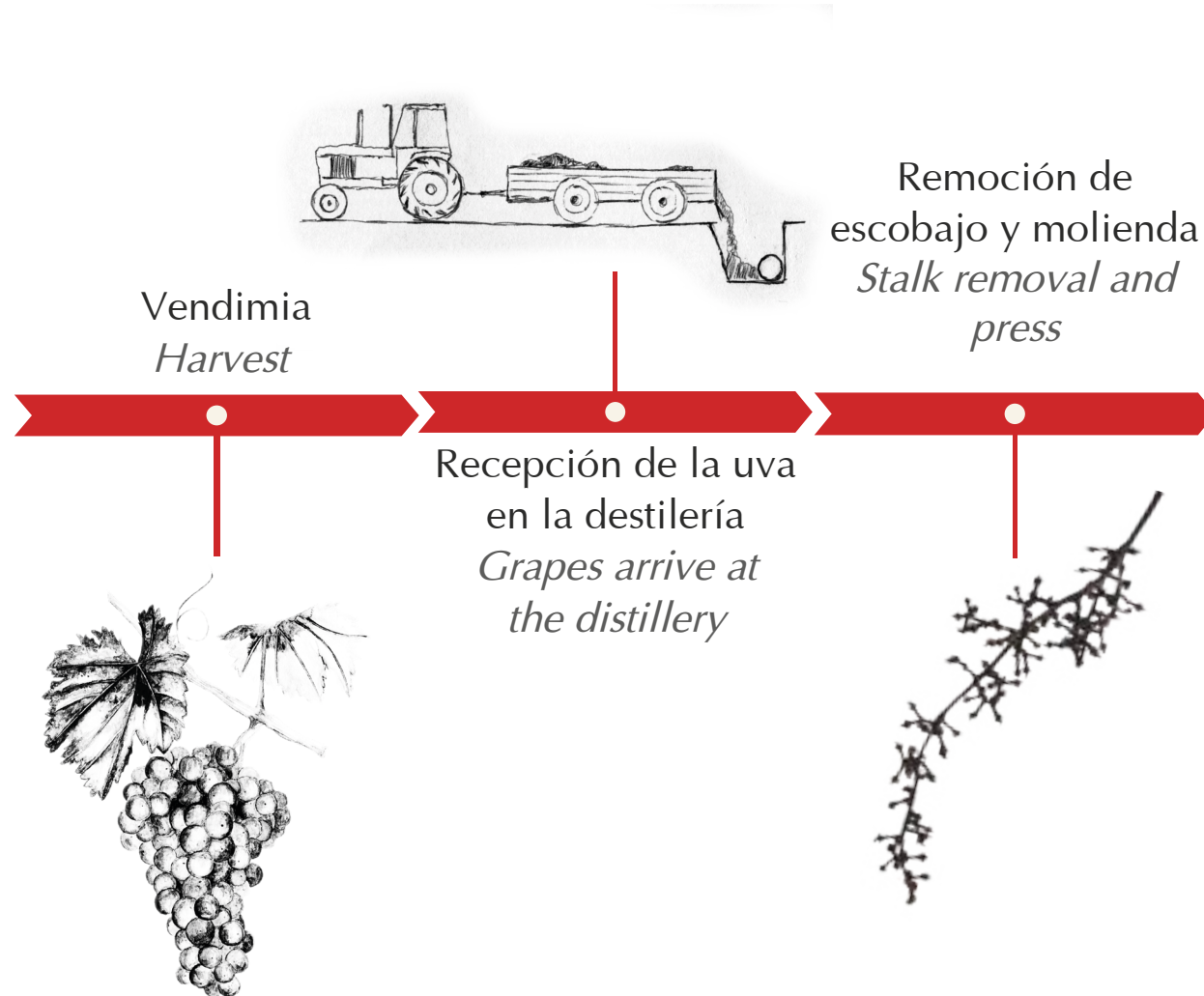
Destilería Capel

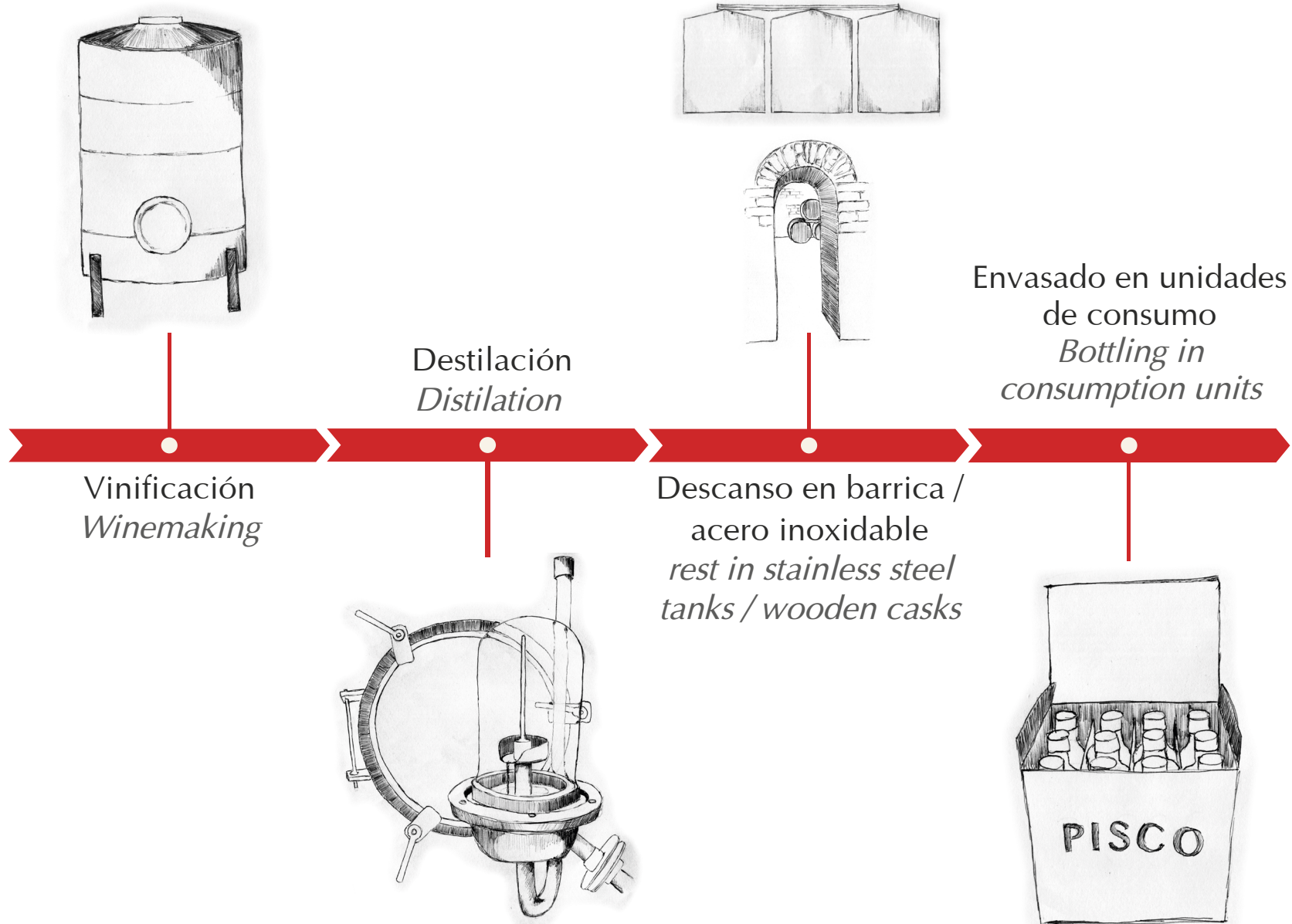


Planta destilería Capel

Proceso Productivo

Productive process







Estilos de pisco, destilería Bauzá

Categorías y estilos de pisco

Pisco categories and styles



Alambiques destilería Tololo

En su libro “El Pisco Nació en Chile”, el historiador argentino Pablo Lacoste se lamenta del destino que tuvieron la gran mayoría de los productos típicos de Latinoamérica, especialmente hacia finales del siglo XIX.

“Algunos desaparecieron totalmente de los mercados y de las zonas de producción, como el jamón de Chiloé, el asoleado de Cauquenes y el jabón de Mendoza. Otros mantuvieron una existencia acotada, en pequeñas dimensiones, como el queso del Tafí o el aguardiente de San Juan; en otros casos, el producto original murió, seguido por un fantasma deformado y desnaturalizado (...) Se completó así la trayectoria del ciclo vital de los productos típicos del Cono Sur nacidos a comienzos del siglo XVIII: ellos ascendieron hasta alcanzar su plafón una centuria después, y luego iniciaron el descenso, hasta llegar de nuevo al suelo

In his book “Pisco Was Born in Chile”, Argentinean professor Pablo Lacoste deplored the fate of most typical Latin American products, especially towards the end of the 19th century

“Some disappeared completely from markets and production areas, such as Chiloe ham, Cauquenes late harvest wine and Mendoza soap. Others maintained a limited existence, in small dimensions, such as Tafi cheese or San Juan’s firewater; in other cases, the original product died and was replaced by a deformed and denatured ghost (...) Thus, the trajectory of the life cycle of the typical products of the Southern Cone born in the early 18th century was completed: they ascended until reaching their peak a century later, and then began the descent, until they reached the ground again, in the early 20th century. Somehow, the arrows

o mantenerse muy cerca, en los comienzos del siglo XX. De alguna manera, las flechas mantuvieron un recorrido paralelo de ascenso y caída. Pero una de ellas logró romper esta trayectoria, y en lugar de caer, ascendió aún más, hasta consolidarse y proyectarse con renovados bríos, a comienzos del siglo XXI. Este vector autónomo es, justamente, el pisco de Chile”.

Uno de los factores que permitió que el pisco cambiase esta trayectoria de auge y decadencia que otros productos típicos experimentaron, fue la determinación con la que los productores pisqueros mantuvieron inalterable el producto, las materias primas utilizadas, su proceso productivo y su identidad.

Este respeto por las tradiciones fue lo que le brindó al pisco su Denominación de Origen en 1931, la que sentó las bases legales para destacar y proteger al pisco, su cultura y tradiciones.

maintained a parallel ascent-and-fall path. But one of them managed to break this trajectory, and instead of falling, it ascended even more, until it was consolidated and projected with renewed verve, at the beginning of the 21st century. This autonomous vector is precisely the pisco of Chile”.

One of the factors that allowed pisco to change this trajectory of boom and decline that other typical products experienced, was the determination with which pisco crafters kept the product unchanged, using the same raw materials, the same production process, therefore preserving its identity.

It was this respect for traditions that gave pisco its Designation of Origin in 1931, which laid the legal basis to protect and strengthen pisco, its culture and traditions.

El Decreto 521, emitido en 1999, establece las variedades y estilos del pisco de acuerdo con dos características: graduación alcohólica y descanso en barrica.

En su Artículo N° 10, el Decreto entrega la siguiente categorización de pisco:

- a) Pisco Corriente o Tradicional: 30°
- b) Pisco Especial: 35°
- c) Pisco Reservado: 40°
- d) Gran Pisco: 43°

Decree 521, issued in 1999, established the varieties and styles of pisco according to two characteristics: alcoholic graduation and barrel ageing.

In Article 10, the Decree provides the following categorization of pisco:

- a) Pisco Corriente o Tradicional (Traditional or Common Pisco): 30°*
- b) Pisco Especial (Special Pisco): 35°*
- c) Pisco Reservado (Reserved Pisco): 40°*
- d) Gran Pisco (Grand Pisco): 43°*

En tanto, el Artículo N° 12 establece un reposo mínimo de 60 días para los alcoholes recién destilados. Una vez completado este período, se puede envasar el producto, que será transparente, por no haber tenido contacto con madera activa durante su proceso de elaboración. El pisco transparente es un destilado joven y brillante, fresco y frutoso. Su versatilidad lo convierte en un gran aliado de la coctelería.

En cambio, aquellos alcoholes que sean objeto de guarda con madera noble y por un tiempo mínimo de 180 días, podrán utilizar la referencia “guarda” en su identificación, presentación y promoción.

Sólo los piscos cuyos alcoholes sean objeto de envejecimiento con madera noble y por un tiempo mínimo de 360 días, podrán utilizar la referencia “envejecido” en su identificación, presentación y promoción.

El descanso en maderas nobles, tales como roble y raulí, le aporta nuevas notas aromáticas, así como la

Article 12 establishes a minimum rest of 60 days for freshly distilled alcohols. Once this period is completed, the product can be bottled or aged in active wooden barrels.

If this alcohol does not have contact with active wood, it will be considered “transparente”, or transparent, because it has not had contact with active wood during its crafting process. The transparent pisco is a young and glossy spirit, fresh and fruity. Its versatility turns it into a great ally to prepare cocktails.

On the other hand, alcohols that undertake an ageing process for a minimum period of 180 days, may use the reference “guarda” in their identification, presentation, and promotion.

Only piscos that have been aged in wooden barrels for a minimum period of 360 days, may use the reference “envejecido” in their identification, presentation, and promotion.

intensidad y complejidad de la madera. El color es un sello distintivo de los piscos de guarda en Chile.

También se han desarrollado los conceptos de doble y triple destilación, que aportan aún más versatilidad a este espirituoso.

Desde los inicios de la Colonia hasta nuestros días, los productores de pisco mantienen vivas las más antiguas tradiciones de los maestros pisqueros, poniendo todo su esfuerzo, experiencia y tecnología para crear un producto de la más alta calidad, que enorgullece a los chilenos y es reflejo de la historia de todo un país.

The contact with noble woods, such as Oak and Raulí, provides the spirit with new aromatic notes, as well as the intense and complex flavor of wood. The amber coloration is a hallmark of Chilean aged piscos.

The concept of double and triple distillation have also been developed, which bring even more versatility to this spirit.

From the beginning of the Colonial Times to the present day, pisco producers keep alive the oldest traditions of master distillers, investing all their effort, experience and technology to create a product of the highest quality, which prides Chileans and reflects the history of an entire Country.



Cata de pisco en el concurso Spirits Selection, Chile 2017

Premios Internacionales

*International
awards*

San Francisco World Spirits Competition



Año 2000	Categoría	Premio
Pisco Capel transparente	Reservado	Oro

Año 2003	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro
Pisco Capel transparente	Reservado	Plata

Año 2004	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Bronce
Pisco ABA	Reservado	Bronce
Pisco Capel transparente	Reservado	Bronce

Año 2005	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Bronce
Pisco Capel transparente	Reservado	Plata

Año 2006	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Plata
Pisco Capel transparente	Reservado	Oro

Año 2008	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Plata
Pisco Control C	Reservado	Plata
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Doble Oro
Pisco Mistral	Reservado	Oro
Pisco Capel transparente	Reservado	Plata

Año 2009	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Especial	Plata
Pisco Bauzá	Reservado	Plata
Pisco Control C	Reservado	Plata
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Bronce
Pisco Mistral	Reservado	Plata
Pisco Capel transparente	Reservado	Plata
Pisco Capel Moai	Reservado	Plata

Año 2010	Categoría	Premio
Pisco Capel transparente	Reservado	Bronce

Año 2011	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Bronce
Pisco Capel transparente	Reservado	Plata

Año 2012	Categoría	Premio
Pisco ABA	Reservado	Oro
Pisco Kappa	Reservado	Doble Oro
Pisco Waqar	Reservado	Doble Oro
Pisco Capel transparente	Reservado	Oro

Año 2013	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Plata
Pisco Bauzá Crystal	Reservado	Plata
Pisco Bauzá	Reservado	Bronce
Pisco Kappa	Reservado	Plata
Pisco Capel transparente	Reservado	Bronce

Año 2014	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Bronce
Pisco Kappa	Reservado	Bronce
Pisco Waqar	Reservado	Doble Oro
Pisco Capel transparente	Reservado	Bronce

Año 2015	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Plata
Pisco Kappa	Reservado	Doble Oro
Pisco Waqar	Reservado	Plata
Pisco Capel transparente	Reservado	Plata

Año 2016	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Plata
Pisco Lapostolle	Reservado	Oro
Pisco Waqar	Reservado	Plata
Pisco Wilúf	Reservado	Plata
Pisco Capel transparente	Reservado	Bronce

Año 2017	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Bronce
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Plata
Pisco Control C	Reservado	Bronce
Pisco Mistral	Gran Pisco	Bronce
Pisco Mistral	Reservado	Plata
Pisco Capel transparente	Reservado	Oro
Pisco El Gobernador	Reservado	Bronce
Pisco Waqar	Reservado	Oro
Pisco Wilúf	Reservado	Bronce

Año 2019	Categoría	Premio
Pisco Alto de Carmen	Reservado	Bronce
Pisco El Gobernador	Reservado	Plata

Año 2020	Categoría	Premio
Pisco Control C	Reservado	Plata
Pisco Espíritu de Los Andes	Reservado	Plata
Pisco Mistral D.O. 1931	Reservado	Doble Oro
Pisco Mistral Gran Nobel	Reservado	Doble Oro
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Doble Oro
Pisco Tres Erres	Reservado	Plata

Catad'Or Wine Awards



Año 2011	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen envejecido	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Plata
Pisco Horcón Quemado	Reservado	Doble Oro
Pisco Mal Paso	Reservado	Plata
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Oro

Año 2011	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen envejecido	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Plata
Pisco Horcón Quemado	Reservado	Doble Oro
Pisco Mal Paso	Reservado	Plata
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Plata
Pisco Horcón Quemado	Reservado	Doble Oro
Pisco Mal Paso	Reservado	Plata

Año 2012	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen envejecido	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Plata
Pisco Bauzá Crystal	Reservado	Plata
Pisco Control C	Reservado	Gran Oro
Pisco Los Nichos	Especial	Gran Oro
Pisco Tres Erres	Reservado	Plata
Pisco Capel transparente	Reservado	Plata
Pisco Capel Bicentenario	Gran Pisco	Plata
Pisco Capel	especial	Oro

Año 2013	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen transparente	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Gran Oro
Pisco Bauzá Crystal	Reservado	Plata
Pisco Horcón Quemado	Gran Pisco	Plata
Pisco Los Nichos	Reservado	Plata
Pisco Mal Paso	Especial	Oro
Pisco El Gobernador	Reservado	Plata
Pisco Mistral Gran Nobel	Reservado	Gran Oro
Pisco Mistral	Gran pisco	Plata
Pisco Mistral Gran Nobel	Reservado	Oro

Año 2014	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Plata
Pisco Alto del Carmen envejecido	Reservado	Plata
Pisco Álamo	Reservado	Plata
Pisco Bauzá	Especial	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Plata
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Plata
Pisco Mistral Gran Nobel	Reservado	Gran Oro
Pisco Mistral	Reservado	Plata
Pisco Capel Guarda	Reservado	Oro
Pisco Capel transparente	Reservado	Oro

Año 2015	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Plata
Pisco Capel Bicentenario	Gran Pisco	Oro
Pisco Capel transparente	Reservado	Oro
Pisco Chañaral de Caren	Gran Pisco	Gran Oro
Pisco Diaguitas	Especial	Plata
Pisco Diaguitas	Reservado	Plata
Pisco El Gobernador	Reservado	Oro
Pisco Los Nichos	Gran Pisco	Oro
Pisco Mal Paso	Reservado	Oro

Año 2016	Categoría	Premio
Pisco Bauzá	Reservado	Gran Oro
Pisco El Gobernador	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen TEOM	Reservado	Plata
Pisco Monte Fraile	Reservado	Plata
Pisco Tres Erres	Reservado	Plata
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Plata
Pisco Mal Paso	Reservado	Plata
Pisco Monte Fraile	Especial	Oro

Año 2017	Categoría	Premio
Pisco Capel transparente	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen envejecido	Reservado	Oro
Pisco Monte Fraile	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Plata

Año 2018	Categoría	Premio
Pisco Monte Fraile	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen TEOM	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen envejecido	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen transparente	Reservado	Plata

Año 2019	Categoría	Premio
Pisco Bauzá	Reservado	Gran Oro
Pisco El Gobernador	Reservado	Gran Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Gran Oro
Pisco Diaguitas	Reservado	Oro
Pisco Espíritu de Los Andes	Reservado	Oro
Pisco Mal Paso	Reservado	Oro
Pisco Mal Paso	Reservado	Oro
Pisco Control C	Reservado	Oro
Pisco Monte Fraile	Gran Pisco	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Oro

Año 2020	Categoría	Premio
Pisco Control C	Reservado	Oro
Pisco Ceremonial	Reservado	Oro
Pisco Mal Paso Premium	Gran Pisco	Oro
Pisco Don Gudelio Arlet	Reservado	Oro

Año 2020	Categoría	Premio
Pisco Tololo Black	Reservado	Gran Oro
Pisco Tololo Blue	Reservado	Gran Oro
Pisco Mistral Gran Nobel	Reservado	Gran Oro
Pisco Alto del Carmen transparente	Reservado	Oro
Pisco Bauzá Blanco	Reservado	Oro
Pisco Álamo Envejecido	Reservado	Oro
Pisco Mal Paso Pedro Jiménez	Reservado	Oro
Pisco Mal Paso	Reservado	Oro
Pisco Mistral Nobel	Gran Pisco	Oro
Pisco El Gobernador	Reservado	Oro

Spirits Selection – Concours Mondial de Bruxelles



Año 2007	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro
Año 2008	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen envejecido	Reservado	Plata
Año 2009	Categoría	Premio
Pisco Mistral Gran Nobel	Reservado	Plata
Pisco Capel Moai	Reservado	Plata
Año 2010	Categoría	Premio
Pisco Capel transparente	Reservado	Oro
Año 2011	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen envejecido	Reservado	Plata
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen transparente	Reservado	Plata
Pisco Mistral	Reservado	Oro

Año 2012	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen envejecido	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen	Especial	Plata
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Plata
Pisco Mistral	Reservado	Plata
Pisco Capel	Especial	Plata
Pisco Capel Guarda	Reservado	Oro
Año 2014	Categoría	Premio
Pisco Monte Fraile	Reservado	Oro
Año 2015	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Gran Oro
Pisco Alto del Carmen envejecido	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro
Pisco Capel Guarda	Reservado	Oro
Pisco Capel Bicentenario	Gran Pisco	Oro

Año 2016	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen envejecido	Especial	Plata
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Gran oro
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro
Pisco Alto del Carmen envejecido	Reservado	Oro
Pisco El Gobernador	Especial	Oro
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Oro
Pisco Aba	Especial	Plata
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Plata
Pisco Capel Moai	Reservado	Oro
Pisco Capel Bicentenario	Gran Pisco	Plata
Pisco Capel Guarda	Especial	Plata
Pisco Capel Guarda	Reservado	Gran Oro
Pisco Capel Bicentenario	Gran Pisco	Oro
Pisco Mal Paso	Reservado	Plata
Pisco Bauzá	Reservado	Plata

Año 2017	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Especial	Plata
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Plata
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro
Pisco Monte Fraile	Reservado	Gran Oro

Año 2018	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Oro

Año 2019	Categoría	Premio
Pisco Mal Paso	Reservado	Oro
Pisco Mal Paso Guarda	Especial	Oro
Pisco Capel transparente	Reservado	Plata
Pisco Monte Fraile	Reservado	Plata
Pisco El Gobernador	Reservado	Plata
Pisco Noor Bou Barroeta	Reservado	Plata
Pisco María's Bou Barroeta	Reservado	Plata
Pisco Mistral Gran Nobel	Reservado	Plata
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Plata
Pisco Aba	Reservado	Plata

Año 2020	Categoría	Premio
Pisco Mal Paso	Reservado	Oro
Pisco Mal Paso	Reservado	Oro



Año 2008	Categoría	Premio
Pisco Bauzá	Especial	Oro
Pisco Tres Erres Moai	Reservado	Gran Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Oro
Pisco Campanario	Reservado	Plata
Pisco Control C	Reservado	Plata
Año 2009	Categoría	Premio
Pisco Bauzá	Especial	Oro
Pisco Ruta Norte	Especial	Plata
Pisco Tres Erres Moai	Reservado	Oro
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Plata
Pisco Control C	Reservado	Gran Oro
Año 2010	Categoría	Premio
Pisco Mistral Gran Nobel	Reservado	Oro
Pisco Tres Erres Moai	Reservado	Plata
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Gran Oro
Pisco Mistral	Reservado	Oro

Año 2011	Categoría	Premio
Pisco Bauzá Crystal	Reservado	Gran Oro
Pisco Bauzá	Especial	Plata
Pisco Tres Erres	Reservado	Oro
Pisco Tres Erres Moai	Reservado	Oro
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Plata
Pisco Bauzá	Reservado	Oro
Pisco Control C	Reservado	Plata
Pisco Mistral	Reservado	Plata
Pisco Control C	Reservado	Oro
Año 2012	Categoría	Premio
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Plata
Pisco Bauzá Crystal	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Especial	Plata
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Oro
Pisco Control C	Reservado	Gran Oro
Año 2013	Categoría	Premio
Pisco Bauzá	Reservado	Plata

Año 2014	Categoría	Premio
Pisco Control C	Reservado	Gran Oro
Pisco Mistral Gran Nobel	Reservado	Oro
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Oro
Pisco Mistral	Reservado	Oro
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Oro
Pisco Bauzá Crystal	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Plata

Año 2017	Categoría	Premio
Pisco Control C	Reservado	Oro
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Oro
Pisco Mistral	Especial	Plata
Pisco Mistral Gran Nobel	Gran Pisco	Plata

Ultimate Spirits Challenge



Año 2011	Categoría	Premio
Pisco Capel transparente	Reservado	88 puntos, Great Value
Año 2012	Categoría	Premio
Pisco Kappa	Reservado	89 puntos
Año 2013	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	90 puntos, Great Value
Pisco Capel transparente	Reservado	88 puntos, Great value
Pisco Kappa	Reservado	92 puntos, Chairman's trophy, Great Value, Tried & True Award
Año 2014	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	90 puntos, Great Value
Pisco Capel transparente	Reservado	88 puntos, Great value
Pisco Kappa	Reservado	92 puntos, Chairman's trophy, Great Value, Tried & True Award

Año 2015	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	92 puntos, Great Value
Pisco Capel transparente	Reservado	92 puntos, Great Value, Tried & True Award
Pisco Kappa	Reservado	91 puntos, Tried & True Award
Año 2016	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen TEOM	Reservado	92 puntos, Finalista
Pisco Capel transparente	Reservado	91 puntos, Great Value
Pisco Alto del Carmen	Reservado	89 puntos
Año 2017	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen TEOM	Reservado	93 puntos, Finalista
Pisco Capel transparente	Reservado	86 puntos, Great Value
Pisco Alto del Carmen	Reservado	86 puntos, Great Value

Año 2018	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen Muscat	Reservado	89 puntos
Pisco Capel Premium	Reservado	86 puntos
Pisco Alto del Carmen	Reservado	86 puntos

Año 2019	Categoría	Premio
Pisco Espíritu De Los Andes	Reservado	93 puntos, finalista
Pisco Mistral Gran Nobel	Reservado	91 puntos
Pisco Capel Alto del Carmen	Reservado	90 puntos, great value
Pisco Mistral Gran Nobel	Reservado	89 puntos
Pisco Tres Erres 1928	Reservado	89 puntos
Pisco Mistral Nobel	Reservado	88 puntos
Pisco Capel Premium	Reservado	88 puntos
Pisco Control C	Reservado	87 puntos
Pisco Mistral Selección de Barricas	Reservado	87 puntos
Pisco Horcón Quemado 3 años	Gran Pisco	85 puntos

Año 2020	Categoría	Premio
Pisco Mistral Nobel	Especial	94 puntos, finalista
Pisco Mistral D.O. 1931	Gran Pisco	90 puntos
Pisco Mistral Gran Nobel	Reservado	90 puntos
Pisco Espíritu De Los Andes	Reservado	90 puntos
Pisco Capel	Reservado	88 puntos
Pisco Alto del Carmen	Reservado	88 puntos
Pisco Control C	Reservado	87 puntos

Mediterranean IWSC

Año 2009	Categoría	Premio
Pisco Bauzá	Especial	Oro

Año 2010	Categoría	Premio
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Oro
Pisco Mistral	Reservado	Oro
Pisco Tres Erres	Reservado	Oro
Pisco Control C	Reservado	Oro

Año 2011	Categoría	Premio
Pisco Tres Erres Moai	Reservado	Doble Oro
Pisco Mistral	Reservado	Oro
Pisco Tres Erres	Reservado	Oro
Pisco Control C	Reservado	Oro

Año 2013	Categoría	Premio
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Doble Oro
Pisco Bauzá Crystal	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Especial	Plata
Pisco Bauzá	Reservado	Oro

Año 2015	Categoría	Premio
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Doble Oro
Pisco Bauzá	Especial	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Oro

International Wine & Spirit



Año 2008	Categoría	Premio
Pisco Bauzá	Especial	Plata
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Bronze
Pisco Control C	Reservado	Plata

Año 2009	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen envejecido	Reservado	Plata
Pisco ABA	Especial	Bronze
Pisco Capel	Especial	Plata (best in Class)
Pisco Capel Moai	Reservado	Plata
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Plata
Pisco Artesanos del Cochiguaz	Reservado	Plata
Pisco Capel Moai	Reservado	Plata (best in Class)
Pisco Mistral	Reservado	Plata
Pisco Tres Erres	Reservado	Plata
Pisco Capel transparente	Reservado	Bronze
Pisco Control C	Reservado	Bronze

Año 2010	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen envejecido	Reservado	Gran Oro
Pisco Alto del Carmen transparente	Reservado	Plata
Pisco Capel Guarda	Reservado	Gran Oro
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Plata
Pisco Tamaya	Reservado	Plata
Pisco Mistral	Reservado	Bronze
Pisco Tres Erres	Reservado	Plata
Pisco Capel transparente	Reservado	Plata
Pisco Control C	Reservado	Bronze

Año 2011	Categoría	Premio
Pisco Los Nichos	Reservado	Plata (best in Class)
Pisco Mistral Gran Nobel	Reservado	Plata
Pisco Capel Guarda	Reservado	Bronze
Pisco Tres Erres Moai	Reservado	Plata
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Plata
Pisco ABA	Reservado	Gran Oro
Pisco Alto del Carmen envejecido	Reservado	Plata
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Plata
Pisco Los Nichos	Reservado	Bronze
Pisco Mistral	Reservado	Plata

Año 2011	Categoría	Premio
Pisco Tres Erres	Reservado	Plata
Pisco Alto del Carmen transparente	Reservado	Plata
Pisco Capel transparente	Reservado	Plata
Pisco Control C	Reservado	Bronze

Año 2012	Categoría	Premio
Pisco Capel Bicentenario	Gran Pisco	Plata (best in Class)
Pisco Mistral Gran Nobel	Reservado	Plata (best in Class)
Pisco Capel Guarda	Reservado	Plata (best in Class)
Pisco Tres Erres Moai	Reservado	Plata
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Plata (best in Class)
Pisco Waqar	Reservado	Bronze
Pisco Mistral	Reservado	Plata (best in Class)
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Gran Oro
Pisco Alto del Carmen transparente	Reservado	Plata
Pisco Capel transparente	Reservado	Plata
Pisco Control C	Reservado	Gran Oro

Año 2013	Categoría	Premio
Pisco ABA	Reservado	Plata

Año 2019	Categoría	Premio
Pisco El Gobernador	Reservado	Oro sobresaliente

International Spirits Challenge



Año 2011	Categoría	Premio
Pisco Bauzá	Reservado	Plata
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Plata
Pisco Bauzá Crystal	Reservado	Bronce

Año 2014	Categoría	Premio
Pisco El Gobernador	Reservado	Oro

Año 2016	Categoría	Premio
Pisco El Gobernador	Reservado	Oro
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Plata
Pisco Bauzá Crystal	Reservado	Plata
Pisco Bauzá	Reservado	Plata

Año 2019	Categoría	Premio
Pisco Diablo	Especial	Oro
Pisco Black Heron	Gran pisco	Oro
Pisco Diablo	Reservado	Plata
Pisco Mistral D.O.	Gran Pisco	Plata
Pisco Waqar	Reservado	Plata
Pisco Mistral Gran Nobel	Reservado	Plata
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Plata
Pisco Espíritu de Los Andes	Reservado	Plata
Pisco Tres Erres	Reservado	Bronce
Pisco Control C	Reservado	Bronce

Año 2020	Categoría	Premio
Pisco Espíritu de Los Andes	Especial	Plata
Pisco Mistral Nobel	Reservado	Plata
Pisco Tres Erres	Reservado	Plata
Pisco Mistral Selección de Barricas	Reservado	Plata
Pisco Control C	Reservado	Bronce
Pisco Waqar	Reservado	Bronce

International Review of Spirits



Año 2012	Categoría	Premio
Pisco Bauzá	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Oro
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Oro
Pisco Bauzá Crystal	Reservado	Plata
Pisco Kappa	Reservado	Oro
Pisco Los Nichos	Reservado	Oro
Año 2013	Categoría	Premio
Pisco Control C	Reservado	Plata
Año 2014	Categoría	Premio
Pisco Alto del Carmen	Reservado	Plata - Best Buy
Pisco Capel Moai	Reservado	Plata
Pisco Capel Moai	Reservado	Plata
Pisco Waqar	Reservado	Oro

Vinalies Internationales



Año 2014	Categoría	Premio
Pisco Bauzá	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Oro
Año 2010	Categoría	Premio
Pisco Bauzá	Especial	Oro
Año 2011	Categoría	Premio
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Plata
Pisco Bauzá	Reservado	Oro
Año 2012	Categoría	Premio
Pisco Bauzá	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Oro
Año 2013	Categoría	Premio
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Plata
Año 2010	Categoría	Premio
Pisco Bauzá Crystal	Reservado	Plata
Año 2015	Categoría	Premio
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Oro
Pisco Bauzá Crystal	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Plata



Año 2014	Categoría	Premio
Pisco Bauzá Crystal	Reservado	Doble Oro
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Doble Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Oro

2016	Categoría	Premio
Pisco Bauzá	Reservado	Doble Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Doble Oro
Pisco Bauzá Crystal	Reservado	Oro
Pisco Bauzá	Reservado	Doble Oro
Pisco Bauzá Aniversario	Reservado	Oro

Año 2014	Categoría	Premio
Pisco Doña Josefa	Gran Pisco	Oro



Fotos archivo Asociación de Productores de Pisco A.G.



Destilería Chañaral de Carén



Barricas Mistral Nobel, destilería Mistral



Fotos archivo Asociación de Productores de Pisco A.G.



Destilería Bauzá



Antiguo alambique, destilería Mistral



Cava destilería Los Nichos

Reconocimiento,
Protección y
Comercialización del Pisco
a Nivel Internacional

*International Recognition,
Protection, and Marketing
of Pisco*



Cava destilería Bou Barroeta

El pisco es indiscutiblemente el destilado favorito de los chilenos. De hecho, este espirituoso abarca aproximadamente el 50% del mercado de destilados en Chile.

Esta preferencia se ha mantenido y consolidado a través de los años, a pesar del impacto que representó para la industria la llegada masiva de alcoholes importados en la década de los 90. Este aumento en la oferta generó un cambio en las tendencias de consumo del pisco desde la cantidad hacia la calidad, impulsando el aumento de la presencia de piscos premium y ultra premium.

Desde entonces, los piscos de alta gama han aumentado progresivamente su presencia en el mercado, apostando por un público que quiere redescubrir el pisco, disfrutar de su versatilidad, calidad y nuevas tendencias. Es por ello que, aunque el consumo de pisco no ha aumentado en volumen, sí lo ha hecho en valor.

Pisco is indisputably Chile's favorite spirit. In fact, one of every two bottles of spirits sold in Chile, is pisco.

This preference has remained and consolidated over the years, despite the impact on the industry of the massive inflow of imported alcohols in the 1990s. This increase in variety and availability led to a change in pisco consumption trends from quantity to quality, increasing the presence and ultra-premium piscos.

Since then, top range piscos have progressively increased their presence in the market, betting on an audience that is eager to rediscover pisco, enjoy its versatility, quality, and new trending cocktails. Therefore, although the consumption of pisco has not increased in volume, it has done so in value.

At the dawn of the new century, the pisco producers, vested with a high-quality, versatile spirit, with a deep heritage imprint, began to look beyond national borders.

Con los albores del nuevo siglo, los productores pisqueros, premunidos de un pisco de alta calidad, versátil y con una profunda impronta patrimonial, comenzaron a mirar más allá de las fronteras nacionales.

Como parte de los esfuerzos exportadores, los productores forman en 2003 la Asociación de Productores de Pisco A.G., en respuesta a la necesidad de contar con una entidad que los represente como gremio y que sea una contraparte válida para los diálogos público-privados que se generen en torno a su desarrollo.

Así, la Asociación de Productores de Pisco, también conocida como Pisco Chile, comenzó a diseñar las primeras líneas de una estrategia para llevar al pisco a mercados tan atractivos como Europa, Rusia o Estados Unidos.

Poco a poco comenzaron a forjarse nexos con entidades estatales dedicadas a la promoción y posicionamiento de productos chilenos en el extranjero, así como Direcon, ProChile y Marca Chile.

As part of their exporting pursuits, producers formed the Pisco Producers Association in 2003, in response to the need for an entity that represents them as a guild and is a valid counterpart for public-private dialogues generated around their development.

The Pisco Producers Association, also known as Pisco Chile, began drawing the first lines of a strategy to bring pisco to attractive markets, such as Europe, Russia or the United States. Gradually they began to forge links with state entities dedicated to the promotion and positioning of Chilean products abroad, such as Direcon, ProChile, and Marca Chile.

Before long, export impulses were held back by a limitation that had not been considered: the Peruvian State's opposition to the use of the word "pisco" to refer to the grape wine spirit. Peruvians also produce a grape spirit named "pisco", protected by their own Designation of Origin.

A poco andar, los impulsos exportadores se vieron frenados por una limitante que no había sido considerada: la oposición del Estado peruano al uso de la palabra “pisco” para denominar al destilado de uva nacional. Ello, debido a la existencia de un producto similar al pisco chileno, pero producido en tierras peruanas y que contaba con la protección de la Denominación de Origen Pisco.

De poco valieron los argumentos nacionales de que ambos productos existen desde hace siglos en los respectivos países y que cuentan con sus respectivas denominaciones de origen, aunque con una considerable diferencia: mientras que la D.O. chilena fue otorgada en 1931, la del Perú llega 60 años más tarde.

A pesar de contar con la primera Denominación de Origen de toda América para proteger al destilado nacional, la postura chilena consistentemente ha sido de aplicar el concepto de homonimia: dos productos diferentes, pero que comparten el mismo nombre. Así se resolvía, al menos desde la visión chilena, la confrontación de ambos destilados en los mercados internacionales.

Both products have existed for centuries in each country and they hold their respective Designations of Origin, although with a considerable difference: while the Chilean D.O. was granted in 1931, Peru issued theirs on 1991, sixty years later.

Despite having the first Designation of Origin from all the Americas to protect the national spirit, Chile's position has consistently been to apply the concept of homonymy: two different products, that share the same name. This solved, at least from the Chilean point of view, the confrontation of both spirits on international markets.

Peru's position, on the other hand, was to resort to local courts, suing Chilean producers, claiming misappropriation of Peru's Pisco Designation of Origin.

La postura peruana, en cambio, fue recurrir a Tribunales, demandando a los productores chilenos por apropiación indebida de la Denominación de Origen Pisco del Perú.

La Asociación de Productores de Pisco inició así un profundo proceso de rescate de la historia, patrimonio y legado de la producción de pisco en Chile, que les permitiera entregar los argumentos necesarios para probar que los chilenos cuentan con una tradición centenaria de producción de pisco, que ha moldeado la cultura, historia y paisaje de los valles transversales del Norte Chico, zona delimitada por la Denominación de Origen Pisco.

The Pisco Producers Association thus initiated a thorough process of rescuing the history, heritage and legacy of pisco production in Chile, which would allow them to deliver the necessary arguments to prove that Chileans have a centuries-old tradition of pisco production that has shaped the culture, history and landscape of the transverse valleys of Norte Chico, zone delimited by the Pisco Designation of Origin.



Cava destilería Río Elqui

El pisco nació en Chile

Pablo Lacoste, destacado historiador y académico argentino, fue uno de los artífices del rescate de la historia del pisco en Chile. Gracias a una investigación de 2 años, logró dar con un registro de bienes de la Hacienda La Torre, ubicada en la actual zona de Pisco Elqui, Región de Coquimbo, en la cual se daba cuenta de la existencia de “3 botijas de pisco”. El protocolo labrado por el Escribano del Imperio Español en 1733 está conservado en el Fondo Judicial de La Serena del Archivo Nacional, en Santiago.

A partir de esa fecha, la costumbre de utilizar la palabra pisco para denominar al aguardiente local se propagó por las haciendas de la zona y otras localidades del Valle del Elqui. Este hecho quedó respaldado en diversos protocolos de la corona española, recopilados en el libro de Pablo Lacoste, titulado “El pisco nació en Chile”.

A pesar de los sucesivos intentos por descalificar este trabajo investigativo, que contó con la participación de una veintena de profesionales de diversos países de América Latina, la contraparte peruana aún no ha

Pisco was born in Chile

Pablo Lacoste, a prominent Argentinean historian and academic, was one of the architects of the pisco history rescue. Thanks to a 2-year investigation, he discovered a Protocol written in 1733, where three pisco “botijas” (clay vessels) appear as part of the inventory at La Torre Estate. This estate was located in the current area of Pisco Elqui, in the Elqui Valley.

The Protocol, drafted by the Writer of the Spanish Empire, is currently preserved in the Judicial Fund of La Serena of the National Archive, in Santiago, Chile.

From that date onwards, the tradition of using the word pisco to name the local brandy spread through neighboring estates of the Elqui Valley. This fact was supported by various protocols of the Spanish crown, collected in Pablo Lacoste’s book, entitled “El Pisco Nació en Chile” (Pisco was born in Chile).

logrado dar con un documento que haga mención al uso de la palabra pisco para designar a su aguardiente anterior a 1825.

Esta brecha también se evidencia en otros aspectos, tales como el registro de etiquetas de pisco. Mientras que “Pisco G” era inscrito por el viticultor José María Goyenechea en Vallenar en 1882, el registro más antiguo de una etiqueta peruana de pisco data de 1922, de la marca Vidal en Arequipa.

Los argumentos recopilados por Lacoste han sido cruciales para defender la postura de los productores pisqueros chilenos y la Denominación de Origen Pisco de Chile en los tribunales internacionales.

Pero aún quedaba un segundo gran escollo en esta pugna: la insalvable diferencia entre los actores involucrados. Mientras el destilado peruano es representado por el Estado del Perú, con recursos y profesionales dedicados a su defensa, en el caso de Chile era la Asociación de Productores de Pisco la que

Despite subsequent attempts to discredit this investigative work, undertaken by twenty professionals from various Latin American countries, the Peruvian counterpart has not yet managed to find a document mentioning the use of the word pisco to designate its spirit, previous to 1825.

This gap is also clear in other aspects, such as the registration of the first pisco brand. While “Pisco G” was registered by Chilean winemaker José María Goyenechea in Vallenar city in 1882, the oldest record of a Peruvian pisco label dates back to 1922.

The arguments compiled by Lacoste have been crucial in defending the position of Chilean pisco producers and Chile’s Pisco Designation of Origin in international courts.

But there was still a second major drawback in this struggle: the insurmountable gap between the actors involved. While the Peruvian distillate was represented by the State of Peru, with resources and professionals dedicated to its defense, the Pisco Producers Association was to represent the interests of their associates, forced to disburse unreachable sums for a guild of no more than 20 members.

debía representar los intereses de los productores pisqueros, obligados a desembolsar sumas inimaginables para un gremio conformado por una veintena de miembros.

Juicios en Colombia, El Salvador, Tailandia e India implicaban recursos que Pisco Chile no estaba en condiciones de solventar. Esta situación los enfrentó a la necesidad de abandonar el juicio en La India, lo que pondría una lápida al ingreso de pisco chileno a ese país y sentando una irremontable jurisprudencia en juicios similares en otras latitudes.

Los productores de pisco hicieron un nuevo llamado al Estado de Chile, para que se involucrara en la defensa del derecho a usar la palabra pisco por parte de los pisqueros nacionales.

El trabajo junto a autoridades nacionales había comenzado años antes, gracias al establecimiento del Consejo Asesor del Ministro de Agricultura para Materias Pisqueras, la Mesa Regional del Pisco y el trabajo que Pisco Chile desarrolla con autoridades regionales y entidades tales como Direcon, ProChile, Marca Chile, Corfo y las oficinas comerciales de Chile en el extranjero.

Trials in Colombia, El Salvador, Thailand, and India required resources that Pisco Chile was in no position of providing. This situation forced Chileans to abandon the trial in India, which would put a tombstone on the entry of Chilean pisco into India and laying adverse jurisprudence in similar trials at other latitudes.

Chilean pisco producers made a new call on Chilean authorities to take part on the defense of their legitimate right to use the word pisco to name their product.

Joint work with national authorities had begun years earlier, thanks to the establishment of the “Consejo Asesor del Ministro de Agricultura para Materias Pisqueras” (Agriculture Minister’s Advisory Council for Pisco Issues), the Regional Bureau of Pisco and the work that Pisco Chile carries out with regional authorities and entities such as Direcon, ProChile, Marca Chile, Corfo, and Chile’s commercial offices abroad.

Currently, Pisco Chile maintains an intense work agenda with national authorities to establish a well-structured strategy and therefore face international feuds with strength and united, beyond individual brands and particular interests.

Actualmente, los productores nacionales mantienen una intensa agenda de trabajo con las autoridades para establecer una estrategia bien estructurada, que permita enfrentar los embates internacionales de forma sólida y unificada, más allá de las marcas individuales e intereses particulares.

Fruto de este trabajo, el Estado se ha involucrado en la defensa internacional. Tal es el caso de La India, donde se sigue un juicio para evitar los reiterados intentos de bloqueo a la llegada del pisco chileno.

Más allá de los juicios y las polémicas, la industria pisquera apunta a consolidar la presencia de la categoría en mercados estratégicos, presentando un producto patrimonial de Chile, profundamente ligado a su entorno, a la tierra y a sus habitantes, que ha impreso su sello en la cultura social del Norte Chico.

As a result of this work, the Association of Pisco Producers has managed to get the State involved in the defense of pisco on international courts. Such is the case in India, where a trial is followed to avoid repeated attempts to block the arrival of Chilean pisco.

Far from trials and controversies, Chilean pisco industry aims to consolidate the presence of the category in strategic markets, presenting a traditional Chilean product, deeply linked to its environment, land, and its inhabitants, which left an indelible imprint on Chilean history, culture, and society.

Países que reconocen la Denominación de Origen del Pisco de Chile:

1. Canadá 05.07.1997
2. México 01.08.1999
3. Alemania 01.02.2003
4. Austria 01.02.2003
5. Bélgica 01.02.2003
6. Bulgaria 01.02.2003
7. Chipre 01.02.2003
8. Croacia 01.02.2003
9. Dinamarca 01.02.2003
10. Eslovaquia 01.02.2003
11. Eslovenia 01.02.2003
12. España 01.02.2003
13. Estonia 01.02.2003
14. Finlandia 01.02.2003
15. Francia 01.02.2003
16. Grecia 01.02.2003
17. Hungría 01.02.2003
18. Irlanda 01.02.2003
19. Italia 01.02.2003
20. Letonia 01.02.2003
21. Lituania 01.02.2003
22. Luxemburgo 01.02.2003
23. Malta 01.02.2003

Countries that recognize Chilean Pisco's Designation of Origin:

- 1. Canada 07.05.1997*
- 2. Mexico 08.01.1999*
- 3. Germany 02.01.2003*
- 4. Austria 02.01.2003*
- 5. Belgium 02.01.2003*
- 6. Bulgaria 02.01.2003*
- 7. Cyprus 02.01.2003*
- 8. Croatia 02.01.2003*
- 9. Denmark 02.01.2003*
- 10. Slovakia 02.01.2003*
- 11. Slovenia 02.01.2003*
- 12. Spain 02.01.2003*
- 13. Estonia 02.01.2003*
- 14. Finland 02.01.2003*
- 15. France 02.01.2003*
- 16. Greece 02.01.2003*
- 17. Hungary 02.01.2003*
- 18. Ireland 02.01.2003*
- 19. Italy 02.01.2003*
- 20. Latvia 02.01.2003*
- 21. Lithuania 02.01.2003*
- 22. Luxembourg 02.01.2003*
- 23. Malta 02.01.2003*

24. Holanda	01.02.2003	24. <i>Netherlands</i>	02.01.2003
25. Polonia	01.02.2003	25. <i>Poland</i>	02.01.2003
26. Portugal	01.02.2003	26. <i>Portugal</i>	02.01.2003
27. República Checa	01.02.2003	27. <i>Czech Republic</i>	02.01.2003
28. Rumania	01.02.2003	28. <i>Romania</i>	02.01.2003
29. Suecia	01.02.2003	29. <i>Sweden</i>	02.01.2003
30. EE.UU.	01.01.2004	30. <i>USA</i>	01.01.2004
31. Corea	01.04.2004	31. <i>Corea</i>	04.01.2004
32. China	01.10.2006	32. <i>China</i>	10.01.2006
33. Nueva Zelanda	08.11.2006	33. <i>New Zealand</i>	11.08.2006
34. Brunéi Darussalam	08.11. 2006	34. <i>Brunéi Darussalam</i>	11.08.2006
35. Singapur	08.11. 2006	35. <i>Singapore</i>	11.08.2006
36. Japón	03.09. 2007	36. <i>Japan</i>	09.03.2007
37. Australia	06.03.2009	37. <i>Australia</i>	03.06.2009
38. Turquía	01.03. 2011	38. <i>Turkey</i>	03.01.2011
39. Malasia	18.04.2012	39. <i>Malaysia</i>	04.18.2012
40. Vietnam	04.02.2014	40. <i>Vietnam</i>	02.04.2014
41. Hong Kong	29.11.2014	41. <i>Hong Kong</i>	11.29.2014
42. Tailandia	05.11.2015	42. <i>Thailand</i>	11.05.2015
43. Uruguay	13.12.2018	43. <i>Uruguay</i>	12.13.2018
44. Indonesia	10.08.2019	44. <i>Indonesia</i>	08.10.2019
45. Brasil	21.11.2018	45. <i>Brazil</i>	11.21.18 (currently on its 2nd proceeding at the Senate)
(en proceso de ratificación en el Senado)			
46. Costa Rica	16.01.2008	46. <i>Costa Rica</i>	01.16.2008
47. El Salvador	31.01.2008	47. <i>El Salvador</i>	01.31.2008



Museo destilería Capel



Panorámica destilería Fundo San Carlos

Región de Atacama

Atacama Region



Región de Atacama

Valle de Copiapó

1. Bramador

Valle del Huasco

2. Jahir Saba

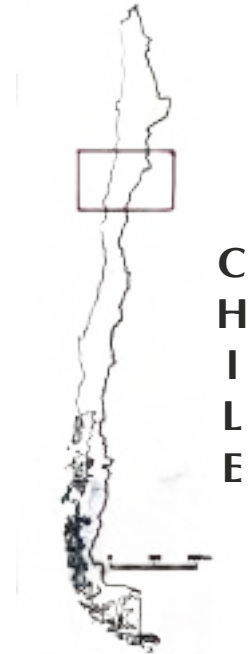
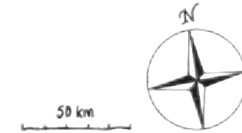
3. Bou Barroeta

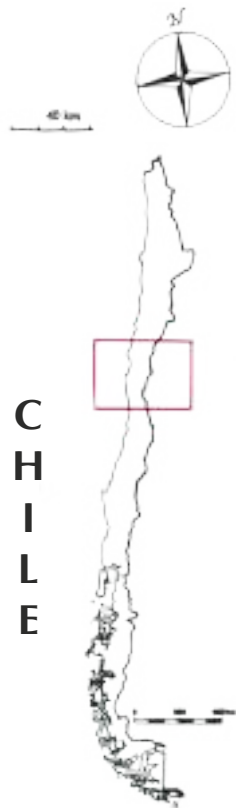
4. Mulet

5. Coquena

6. Armadita

7. Don Gudeliso





Región de Coquimbo

Coquimbo Region

Región de Coquimbo

Valle del Elqui

1. Río Elqui
2. Copel
3. ABA
4. Destilería Mistral, CPCh
5. Doña Josefa
6. Los Nichas
7. Galvarino

Valle del Limari

8. Tololo
9. Planta CCU Ovalle
10. Planta Copel Punitaqui
11. Mal Paso
12. Wiluf
13. Nímu
14. Bauzá
15. Chataral de Carén
16. Tulahuén
17. Cogotí

Valle del Choapa

18. Planta Copel Salamanca
19. Ceremonial





Toneles de madera, destilería Los Nichos

Productores
Pisqueros

Pisco Producers



Aba Distil SpA



Fundo San Juan, El Arenal, Vicuña, Región de Coquimbo	Ubicación <i>Location</i>	<i>Fundo San Juan, El Arenal, Vicuña, Coquimbo Region</i>
-30,130725 / -70,4022467 689 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	-30,130725 / -70,4022467 689 masl
2000	Año fundación <i>Year of foundation</i>	2000
Aba 40° Fuegos transparente 40° Fuegos envejecido 40° Fuegos Eclipse Valle de Luna Transparente 40°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Aba 40° Fuegos transparente 40° Fuegos envejecido 40° Fuegos Eclipse Valle de Luna Transparente 40°</i>
30.000 lts	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	30.000 lts
7	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	7
sí	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	yes
12	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	12
Valle de Elqui	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Elqui Valley</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel de Austria Pedro Jiménez Moscatel Rosada Torontel	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pedro Jimenez Pink Muscat Torontel</i>
50% de la producción se exporta Tiene punto de venta en la destilería Botillerías especializadas	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>50% of the production is exported Sales point within the distillery Specialized liquor stores</i>
Producto hecho a mano, que honra las tradiciones familiares.	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Hand crafted product, which honours family traditions</i>

Web: www.pisquera-aba.cl
 Facebook: Pisquera ABA
 Instagram: @abapisquera
 Mail: jorge@pisquera-aba.cl



Agrícola e Inmobiliaria San Félix S.A.



Prat s/n San Félix, Región de Atacama	Ubicación <i>Location</i>	Prat s/n San Félix, Atacama Region
-28,56655/ -70,2739197 1167 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	-28,56655/ -70,2739197 1167 masl
1909	Año fundación <i>Year of foundation</i>	1909
Mulet envejecido 40° Mountainbyrd envejecido 43° Horcón Quemado 1 año 35° Horcón Quemado 2 años 40° Horcón Quemado 3 años 46° Horcón Quemado 15 años 46° Horcón Quemado 20 años 46° Horcón Quemado 1090 40°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	Mulet envejecido 40 Mountainbyrd envejecido 43 Horcón Quemado 1 año 35 Horcón Quemado 2 años 40 Horcón Quemado 3 años 46 Horcón Quemado 15 años 46 Horcón Quemado 20 años 46 Horcón Quemado 1090 40
120.000 litros	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	120.000 litres
3	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	3
Sí	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	yes
19	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	19
Plantación en el lugar	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	Grown within the premises
Moscatel de Austria Pedro Jiménez	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	Austrian Muscat Pedro Jimenez
Distribución nacional y venta directa	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	National distribution and sales room
Destilados artesanales de alta calidad	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	High-quality artisanal spirits

 Mail: sanfelix@telum.cl



Agroproductos Bauzá S.A.



D-557 km 15, planta Varillar, Monte Patria, Región de Coquimbo	Ubicación <i>Location</i>	D-557 km 15, planta Varillar, Monte Patria, Coquimbo Region
-30,4357166 / -70,4522345 916 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	-30,4357166 / -70,4522345 916 masl
1925	Año fundación <i>Year of foundation</i>	1925
Bauzá Especial 35° Bauzá Reservado 40° Bauzá Aniversario, envejecido 40° Bauzá Blanco, transparente 40° Bauzá Don Lorenzo 40° Bauzá N°1 Cristal, transparente 40°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	Bauzá Especial 35° Bauzá Reservado 40° Bauzá Aniversario, envejecido 40° Bauzá Blanco, transparente 40° Bauzá Don Lorenzo 40° Bauzá N 1 Cristal, transparente 40°
100.000 botellas	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	100.000 bottles
12	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	12
Sala de ventas + tour + museo al aire libre	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	Selling point + guided tour + open air museum
23	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	23
Plantación propia en el lugar	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	grown within their premises
Moscatel de Alejandría Moscatel Rosada Moscatel de Austria Pedro Jiménez	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	Alexandria Muscat Pink Muscat Austrian Muscat Pedro Jimenez
Distribución nacional, 1% exportación	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	National distribution, 1% exportation
Calidad de los destilados, originalidad, el sello Bauzá	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	High-quality, originality, the Bauzá trademark

Web: www.piscobauza.cl
 Facebook: Pisco Bauzá
 Instagram: @piscobauza
 Mail: rodrigo@bauza.cl



Compañía Pisquera de Chile S.A.



Ruta Ovalle – Socos Km 15	Ubicación <i>Location</i>	Ruta Ovalle – Socos Km 15
-30,664179 -71,316161 235 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	-30,664179 -71,316161 235 masl
2005	Año fundación <i>Year of foundation</i>	2005
Mistral 35° Mistral 40° Mistral reserva 46° Mistral Nobel 40° Mistral Gran Nobel 40° Mistral Gran Nobel D.O. 1931 46° Mistral Selección de Barricas Pisco Tres Erres 35° Pisco Tres Erres 40° Pisco Tres Erres 1928 40° Moai Tres Erres 40° Control C Valle del Encanto Espíritu de Los Andes Pisco Campanario reposado 35° Pisco Campanario transparente 40° Pisco La Serena 35°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	Mistral 35° Mistral 40° Mistral reserva 46° Mistral Nobel 40° Mistral Gran Nobel 40° Mistral Gran Nobel D.O. 1931 46° Mistral Selección de Barricas Pisco Tres Erres 35° Pisco Tres Erres 40° Pisco Tres Erres 1928 40° Moai Tres Erres 40° Control C Valle del Encanto Espíritu de Los Andes Pisco Campanario reposado 35° Pisco Campanario transparente 40° Pisco La Serena 35°
No informado	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>not informed</i>
66	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	66
Destilería Pisco Mistral en Pisco Elqui, Paihuano, Coquimbo.	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	Destilería Pisco Mistral en Pisco Elqui, Paihuano, Coquimbo.
259	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	259
Valles de las regiones de Atacama y Coquimbo	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	Valleys of the Atacama and Coquimbo regions
Mayoritariamente Moscatel y Pedro Jiménez	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	Mainly Muscats and Pedro Jimenez
Distribución a nivel nacional y exportaciones, especialmente a Argentina, EE.UU y Alemania.	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	Distributed nationally and exported to several countries, such as Argentina, USA, and Germany.
Destilería enfocada en la producción de variados tipos y estilos de piscos.	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	Distillery focused to the production of several types and styles of piscos.

Web: www.ccu.cl/nuestras-marcas
Instagram: @pisco_mistral



Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda.



Casa Matriz, Planta Capel Vicuña Camino a Peralillo Sin Número	Ubicación <i>Location</i>	<i>Head Office, Capel plant in Vicuña, road to Peralillo, Coquimbo Region</i>
-30,040469 -70,700222 652 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	-30,040469 -70,700222 652 masl
1937	Año fundación <i>Year of foundation</i>	1937
Capel especial doble destilado 35° Capel doble destilado reservado de guarda 40° Capel doble destilado reservado transparente 40° Capel gran pisco doble destilado 43° Capel Moai Alto del Carmen especial 35° Alto del Carmen reservado 40° Alto del Carmen reservado transparente 40° Alto del Carmen Especial Robles del Sur Alto del Carmen reservado envejecido 40° Alto del Carmen Barricas de Selección 40° Alto del Carmen The Essence of Muscat Hacienda La Torre 40° Hacienda La Torre 43° Artesanos del Cochiaguaz 35° Artesanos del Cochiaguaz 40° Montefraile etiqueta negra envejecido 40° Montefraile etiqueta negra transparente 40° Montefraile etiqueta azul envejecido 37,5° Montefraile etiqueta azul transparente 37,5° Brujas de Salamanca especial 35° Brujas de Salamanca reservado 40° Brujas de Salamanca envejecido 40°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Capel especial doble destilado 35° Capel doble destilado reservado de guarda 40° Capel doble destilado reservado transparente 40° Capel gran pisco doble destilado 43° Capel Moai Alto del Carmen especial 35° Alto del Carmen reservado 40° Alto del Carmen reservado transparente 40° Alto del Carmen Especial Robles del Sur Alto del Carmen reservado envejecido 40° Alto del Carmen Barricas de Selección 40° Alto del Carmen The Essence of Muscat Hacienda La Torre 40° Hacienda La Torre 43° Artesanos del Cochiaguaz 35° Artesanos del Cochiaguaz 40° Montefraile etiqueta negra envejecido 40° Montefraile etiqueta negra transparente 40° Montefraile etiqueta azul envejecido 37,5° Montefraile etiqueta azul transparente 37,5° Brujas de Salamanca especial 35° Brujas de Salamanca reservado 40° Brujas de Salamanca envejecido 40°</i>
10.000.000 botellas	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	10.000.000 bottles
67	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	67
Planta Vicuña, Planta Monte Grande	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	<i>Planta Vicuña, Planta Monte Grande</i>
296	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	296
Cooperados de Capel	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Members of Capel cooperative</i>
Moscatel Rosada, Moscatel Alejandría, Moscatel de Austria, Moscatel Amarilla, Pedro Jiménez, Torontel	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Pink Muscat, Alexandria Muscat, Austrian Muscat, Yellow Muscat, Pedro Jimenez, Torontel</i>
40 países, todo Chile	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>National distribution, exported to 40 countries</i>
Resguardar las profundas tradiciones pisqueras mirando hacia el futuro innovando, promoviendo la sostenibilidad, adaptándose a los gustos y necesidades de los consumidores, ampliando los horizontes de la categoría con productos de calidad mundial.	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Guard pisco's deepest traditions facing the future, innovating, promoting sustainability, adapting to consumers' tastes and needs, broadening the category's horizons with top quality products.</i>

Web: www.cooperativacapel.cl

Twitter: @coopcapel

Facebook: Cooperativa Capel

Instagram: cooperativacapel



Destilería Julio Ernesto Taborga Artal E.I.R.L.



Independencia s/n Chañaral de Carén, Monte Patria, Región de Coquimbo	Ubicación <i>Location</i>	<i>Independencia s/n Chañaral de Carén, Monte Patria, Coquimbo Region</i>
-30,532935 / -70,4627338 900 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	-30,532935 / -70,4627338 900 masl
1987	Año fundación <i>Year of foundation</i>	1987
Chañaral de Carén Especial 35° Chañaral de Carén reservado transparente 40° Chañaral de Carén reservado 42° Chañaral de Carén Gran Pisco 46°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Chañaral de Carén Especial 35° Chañaral de Carén reservado transparente 40° Chañaral de Carén reservado 42° Chañaral de Carén Gran Pisco 46°</i>
30.000 litros	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	30.000 litres
3	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	3
Sí	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	yes
4	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	4
Plantación propia en el lugar y alrededores	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Grown within the premises and nearby</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat</i>
Distribución nacional y exportado a EE.UU.	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>Distributed nationally and exported to USA</i>
Pisco con identidad local, tradición familiar, producción limitada	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Pisco with identity, family tradition, limited production</i>

Web: www.piscochanaraldecaren.cl
 Facebook: Pisco Chañaral de Carén
 Instagram @piscochanaraldecaren.cl
 Mail: Julio.taborga@gmail.com



Estancia Saba, Chehueque, Vallenar, Región de Atacama	Ubicación <i>Location</i>	<i>Estancia Saba, Chehueque, Vallenar, Atacama Region</i>
Destilería - 28°29'0, 569''5 70°42'26, 559'' W 715 msnm. Futuro museo en Vallenar - 28°35'3, 336''5 70°45'43, 352'' W 440 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	<i>Destilería 28 29'0, 569''5 70 42'26, 559'' W 715 msnm. Futuro museo en Vallenar 28 35'3, 336''5 70 45'43, 352'' W 440 masl</i>
2018	Año fundación <i>Year of foundation</i>	2018
Pisco Jahir Saba especial 35°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Pisco Jahir Saba especial 35°</i>
12.000 botellas	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>12.000 bottles</i>
3	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	3
consultar página web	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	<i>Check webpage</i>
5	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	5
Valle del Huasco	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Huasco Valley</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel Rosada	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Alexandria Muscat Pink Muscat</i>
Botillerías	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>Liquor stores</i>
Destilería del desierto más árido del mundo. Tradición, tecnología, aplicación de alquimia.	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Distillery from the driest desert in the world. Tradition, technology, alchemy.</i>

Destilería Nacional SpA



Web: www.destilerianacional.cl / www.piscosaba.cl
 Facebook: Destilería Nacional S.A.
 Instagram: @piscosaba
 Mail: contacto@piscosaba.cl



Orlando Chelme (Doña Josefa de Elqui)



Pisco Elqui s/n, Paihuano, Región de Coquimbo	Ubicación <i>Location</i>	<i>Pisco Elqui s/n, Paihuano, Coquimbo Region</i>
-30,83658 / -70,2953792 1300 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	<i>-30,83658 / -70,2953792 1300 masl</i>
2017	Año fundación <i>Year of foundation</i>	<i>2017</i>
Doña Josefa transparente 40° Doña Josefa 43° Doña Josefa 45° Doña Josefa Premium 45°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Doña Josefa transparente 40° Doña Josefa 43° Doña Josefa 45° Doña Josefa Premium 45°</i>
6.000 botellas	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>6.000 bottles</i>
2	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	<i>2</i>
Sala de ventas, terraza, degustaciones, cafetería	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	<i>Sales room, terrace, tastings, cafeteria</i>
12	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	<i>12</i>
Plantación propia en el lugar	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Grown within the premises</i>
Moscatel Rosada Pedro Jiménez	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Pink Muscat Pedro Jimenez</i>
Punto de venta Pisco Elqui	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>Sales room at Pisco Elqui</i>
Sello patrimonial, como se hacía antiguamente, todo a mano, sin químicos	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Patrimonial seal, as traditional pisco was crafted. Everything is hand-made, without chemicals.</i>

Web: www.piscodonajosefa.cl
 Facebook: Pisco Doña Josefa del Elqui
 Instagram: @pisco_donajosefa
 Mail: josefaelqui@yahoo.com



Sociedad Pisquera Horcón SpA



Las Placetas de Horcón, Paihuano, Región de Coquimbo	Ubicación <i>Location</i>	<i>Las Placetas de Horcón, Paihuano, Región de Coquimbo</i>
-30,1052688 / -70,2914841 1453 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	<i>-30,1052688 / -70,2914841 1453 masl</i>
2019	Año fundación <i>Year of foundation</i>	<i>2019</i>
Pisco Galvarino 40°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Pisco Galvarino 40°</i>
10.000 botellas	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>10.000 bottles</i>
5	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	<i>5</i>
consultar página web	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	<i>Check webpage</i>
1	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	<i>1</i>
Plantación en el lugar	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Grown within the premises</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel de Austria Moscatel Rosada Pedro Jiménez Torontel	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat Pedro Jimenez Torontel</i>
online	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>online</i>
Pisco con receta tradicional y tecnología de punta	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Pisco crafted with traditional recipe and leading technology</i>

Web: www.piscogalvarino.cl
 Facebook: Pisco Galvarino
 Instagram: @piscogalvarino
 Mail: juan.diocares@piscogalvarino.cl



Sociedad Agrícola Hacienda Mal Paso SpA



Camino Huamalata – Villaseca, km 15, Ovalle, Región de Coquimbo	Ubicación <i>Location</i>	Camino Huamalata – Villaseca, km 15, Ovalle, Coquimbo Region
30°32'26,628"5, 71°, 7'58, 937" W 393 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	30 32'26,628"5, 71 , 7'58, 937 W 393 masl
1930	Año fundación <i>Year of foundation</i>	1930
Especial 35° Reservado 40° Reservado transparente 40° Pedro Jiménez 40° Gobernador transparente 40° Protocolo 1733 Especial 35° Protocolo 1733 Transparente 40°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	Especial 35° Reservado 40° Reservado transparente 40° Pedro Jiménez 40° Gobernador transparente 40° Protocolo 1733 Especial 35° Protocolo 1733 Transparente 40°
1.100.000 litros	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	1.100.000 litres
18	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	18
Hotel + spa + restaurante	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	Hotel + spa + restaurant
80	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	80
Plantación propia en el lugar	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	Grown within their premises
Moscatel de Alejandría Moscatel rosada Moscatel amarilla Pedro Jiménez	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	Alexandria Muscat Pink Muscat Yellow Muscat Pedro Jimenez
Distribución nacional	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	National distribution
Tradición buscando la mejor calidad	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	Tradition, always seeking the best quality

Web: www.malpasso.cl
 Facebook : Pisco Mal Paso
 Instagram: @piscoalpasso
 Mail: contacto@malpasso.cl



Sociedad Agroindustrial Río Elqui Ltda.



Ruta 41 km 50, en el Valle de Elqui	Ubicación <i>Location</i>	<i>Ruta 41 km 50, Elqui valley</i>
30,02952 S 70,81126 W 447 msnl	Georeferencia <i>Georeference</i>	<i>30,02952 S 70,81126 W 447 masl</i>
1985	Año fundación <i>Year of foundation</i>	<i>1985</i>
Pisco Álamo 40° transparente Pisco Álamo 40° envejecido Pisco Tamay 35° Pisco Tamay 40° Pisco Aviador 35° guarda Pisco Aviador 40° transparente Pisco Diablo etiqueta roja 35° Pisco Diablo etiqueta negra 40° Pisco Monje Negro envejecido 40° Pisco Monje Negro especial 35° Pisco Monje Negro transparente 40° Sagrado Corazón 35° Sagrado Corazón dorado 40° Sagrado Corazón transparente	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Pisco Álamo 40° transparente Pisco Álamo 40° envejecido Pisco Tamay 35° Pisco Tamay 40° Pisco Aviador 35° guarda Pisco Aviador 40° transparente Pisco Diablo etiqueta roja 35° Pisco Diablo etiqueta negra 40° Pisco Monje Negro envejecido 40° Pisco Monje Negro especial 35° Pisco Monje Negro transparente 40° Sagrado Corazón 35° Sagrado Corazón dorado 40° Sagrado Corazón transparente</i>
5.000.000 litros	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>5.000.000 litres</i>
31	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	<i>31</i>
32	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	<i>32</i>
Plantación en el lugar	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>grown within the premises</i>
Moscatel Rosada, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Austria, Moscatel Amarilla, Pedro Jiménez	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Pink Muscat, Alexandria Muscat, Austrian Muscat, Yellow Muscat, Pedro Jimenez</i>
Somos una destilería con alma. El respeto por nuestra tradición productiva, nos obliga a entregar a nuestros clientes, de forma consistente, los destilados con la calidad y estándares a los que ya están acostumbrados.	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>We are a distillery with a soul. The respect for our productive tradition compels us to consistently deliver to our clients, the spirits of the quality and standards they are used to.</i>



Sociedad Agroindustrial y Comercial El Rosario Ltda.



Viña el Rosario ruta C-485, km 47, Valle del Carmen, Región de Atacama	Ubicación <i>Location</i>	Viña el Rosario ruta C-485, km 47, Valle del Carmen, Atacama Region
-28.796569, -70.464351 840 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	-28.796569, -70.464351 840 masl
1985	Año fundación <i>Year of foundation</i>	1985
A mis nietas, transparente, 35° Romanet, envejecido, 35° Noor, envejecido, 40° María's, transparente, 40° Cofradía, envejecido, 40° Luxtelle, envejecido, 50°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	A mis nietas, transparente, 35° Romanet, envejecido, 35° Noor, envejecido, 40° María's, transparente, 40° Cofradía, envejecido, 40° Luxtelle, envejecido, 50°
70 mil litros	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	70 thousand litres
2	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	2
Sí	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	yes
15	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	15
Plantación propia en el lugar	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	grown within their premises
Moscatel de Alejandría Moscatel Rosada Moscatel de Austria	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	Alexandria Muscat Pink Muscat Austrian Muscat
Distribución nacional y venta directa	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	National distribution and direct sales
Calidad, tradición e historia de la familia. Cada botella lleva el nombre de las hijas y nietas del fundador de la destilería	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	Family history and tradition Quality, names associated to the daughters and granddaughters of the founder

Web: www.boubarroeta.cl
 Facebook: Bou Barroeta
 Instagram: @boubarroeta
 Mail: elpiscocodeatacama.bb@gmail.com



Sociedad de Inversiones Kylimarí SpA



Camino Quebrada Seca km. 10, Ovalle, Región de Coquimbo	Ubicación <i>Location</i>	<i>Camino Quebrada Seca km. 10, Ovalle, Coquimbo Region</i>
-30,342924 / -71,2442419 249 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	-30,342924 / -71,2442419 249 masl
2018	Año fundación <i>Year of foundation</i>	2018
Tololo Blue 40° Tololo Black 40° Norterra Transparente 40° Norterra Añejado 40°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Tololo Blue 40° Tololo Black 40° Norterra Transparente 40° Norterra Añejado 40°</i>
18.000 botellas	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>18.000 bottles</i>
7	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	7
Sala de ventas y tour por la planta	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	<i>Sales room + tour of the distillery</i>
15	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	15
Plantación propia y uva de la zona	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Grown within the premises and from other areas of the Limari Valley</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel Rosada Pedro Jiménez	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Alexandria Muscat Pink Muscat Pedro Jimenez</i>
Botillerías y online	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>Liquor stores and online</i>
Calidad y dedicación en la elaboración de piscos	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Pisco crafting quality and dedication</i>

Web: www.tololo.cl
Facebook: Tololo Vinos
Instagram: @tololoexpress



Vitivinícola Fundo Los Nichos S.A.



Pisco Elqui s/n, Fundo Los Nichos, Paihuano, Región de Coquimbo	Ubicación <i>Location</i>	<i>Pisco Elqui s/n, Fundo Los Nichos, Paihuano, Coquimbo Region</i>
-30,923104 / -70,2948774 1346 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	-30,923104 / -70,2948774 1346 masl
1868	Año fundación <i>Year of foundation</i>	1868
Los Nichos 35° Los Nichos 40° Espíritu del Elqui 40° Espíritu del Elqui 45°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Los Nichos 35° Los Nichos 40° Espíritu del Elqui 40° Espíritu del Elqui 45°</i>
150.000 botellas	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>150.000 bottles</i>
2	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	2
Sala de ventas, tour, cava	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	<i>Sales room, tour, cellar</i>
16	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	16
Plantación propia en el lugar	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Grown within the premises</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel de Austria Pedro Jiménez	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pedro Jimenez</i>
Punto de venta planta, distribución nacional	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>Sales room at distillery, national distribution</i>
Es considerada la destilería activa más antigua del país. Proceso artesanal, uva recolectada a mano. Tradición con tecnología	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Considered the oldest distillery still operating in Chile. Artisanal process, hand-picked grapes. Blend of tradition and technology</i>

Web: www.fundolosnichos.cl
Facebook: Fundo Los Nichos
Mail: contacto@fundolosnichos.cl



Agrícola Coquena SpA

Callejón km.25, Chancoquín, Valle del Tránsito, Región de Atacama	Ubicación <i>Location</i>	<i>Callejón km.25, Chancoquín, Valle del Tránsito, Atacama Region</i>
-28,865281 / -70,278761 1.110 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	<i>-28,865281 / -70,278761 1.110 masl</i>
2018	Año fundación <i>Year of foundation</i>	<i>2018</i>
Coquena Premiun transparente 40° Coquena Reservado transparente 40°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Coquena Premiun transparente 40° Coquena Reservado transparente 40°</i>
2.000 botellas	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>2.000 bottles</i>
1	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	<i>1</i>
revisar página facebook	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	<i>check facebook page</i>
2	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	<i>2</i>
Producción propia	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Grown within the premises</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat</i>
Botillerías y online	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>Liquor stores and online</i>
Usar los mejores alcoholes, producir destilados premium e innovar en cócteles.	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Use only the finest alcohol, produce premium spirits and innovate in cocktails.</i>

Facebook: Pisco Artesanal Coquena
Instagram: @pisco.coquena
Mail: robinson.pallauta@gmail.com



María Antonieta Niño de Zepeda E.I.R.L.



Fundo El Cerezo, Cogotí, Combarbalá, Región de Coquimbo	Ubicación <i>Location</i>	<i>Fundo El Cerezo, Cogotí, Combarbalá, Coquimbo Region</i>
-31,4505955 / -70,5823018 809 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	<i>-31,4505955 / -70,5823018 809 masl</i>
2018	Año fundación <i>Year of foundation</i>	<i>2018</i>
Cogotí Premium reservado 40° Cogotí Transparente 40° Cogotí Envejecido 40°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Cogotí Premium reservado 40° Cogotí Transparente 40° Cogotí Envejecido 40°</i>
10.000 litros	botellas / bottles al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>10.000 litres</i>
1	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	<i>1</i>
consultar página Facebook	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	<i>Check Facebook page</i>
2	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	<i>2</i>
Producción propia	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Grown within their premises</i>
Moscatel rosada Moscatel de Alejandría Moscatel de Austria Pedro Jiménez	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat Pedro Jimenez</i>
página web Chile Pisco, botillerías y venta directa	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>Chile Pisco website, liquor stores and direct sales</i>
Aparte del espíritu femenino, hay una larga tradición familiar en destilación artesanal no comercial de más de 10 generaciones. Son pioneras en el país en destilar con gas, pensando en el medioambiente. El agua que utilizan en el pisco es de nieve virgen traída de la cordillera.	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Apart from the female spirit, there is a 10-generation family tradition in artisanal non- commercial distillation. Pioneers in incorporating gas-fired stills, to reduce environmental impact. The water used comes from virgin snow, brought from the mountains."</i>

Facebook: Pisco Cogotí
Instagram: @cogoti_pisco
Mail: cogotipisco@gmail.com
Web: www.cogotipisco.cl



Comercializadora Atacama Gourmet Ltda.

El tránsito Alto, Valle del Tránsito, Región de Atacama	Ubicación <i>Location</i>	<i>El tránsito Alto, Valle del Tránsito, Atacama Region</i>
-28,5226346 / -70,1632915' 1160 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	<i>-28,5226346 / -70,1632915' 1160 masl</i>
2015	Año fundación <i>Year of foundation</i>	<i>2015</i>
Armidita Transparente 40° Armidita Reserva 40° Alturas del Huasco, transparente 40°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Armidita Transparente 40° Armidita Reserva 40° Alturas del Huasco, transparente 40°</i>
6.000 litros	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>6.000 litres</i>
1	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	<i>1</i>
Sí	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	<i>yes</i>
6	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	<i>6</i>
Plantación en el lugar	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>grown within their premises</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel de Austria Pedro Jiménez	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pedro Jimenez</i>
Tienda en Vallenar y online	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>store in Vallenar and online</i>
Destilado hecho solo por mujeres, un producto puro y de calidad	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Spirit produced entirely by women, pure and high-quality product</i>

Web: www.armidita.cl
Facebook: Viña Armidita
Instagram: @armiditavineyard
Mail: armidita@armidita.cl



Wheelwright 11268, Copiapó, Región de Atacama	Ubicación <i>Location</i>	<i>Wheelwright 11268, Copiapó, Atacama Region</i>
-27,302717 / -70,397871 200 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	<i>-27,302717 / -70,397871 200 masl</i>
2018	Año fundación <i>Year of foundation</i>	<i>2018</i>
Bramador 40°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Bramador 40°</i>
2.000 litros	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>2.000 litres</i>
1	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	<i>1</i>
consultar página Facebook	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	<i>Check Facebook page</i>
4	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	<i>4</i>
Valle de Copiapó	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Copiapó Valley</i>
Moscatel Rosada Pedro Jiménez	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Pink Muscat Pedro Jimenez</i>
Venta on-line y distribuidores especializados	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>online and specialized liquor stores</i>
Destilado de autor premium elaborado en la zona pisquera más nortina de Chile. Unimos y seleccionamos las mejores uvas del Valle de Copiapó para lograr este maravilloso elixir. Producto hidratado con agua alcalina, pura y auténtica de vertiente ubicada en cerros cercanos a viñedos en que se producen nuestras uvas.	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Premium signature pisco, crafted in the northern frontier of pisco region. We select and gather the best grapes of the Copiapó Valley to craft this wonderful elixir. Product hydrated with pure, authentic alkaline water, collected from a watershed located in the hills near our vine plantations.</i>

Elaboración y Venta de Bebidas Pilar Uribe Cerón E.I.R.L.

Web: www.spiritsatacama.cl
 Facebook: Bramador Leyenda de Atacama
 Instagram: @piscobramador
 Mail: piscobramadorcopiapo@gmail.com



Pisquera Tulahuen SpA

Tulahuén s/n sector Plaza de Armas, Monte Patria, Región de Coquimbo	Ubicación <i>Location</i>	<i>Camino Quebrada Seca km. 10, Ovalle, Coquimbo Region</i>
30, 963961 70, 768611 1010 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	<i>30, 963961 70, 768611 1010 masl</i>
2010	Año fundación <i>Year of foundation</i>	<i>2010</i>
Waqar transparente 40° Black Heron envejecido 40°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Waqar transparente 40° Black Heron envejecido 40°</i>
100.000 litros	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>100.000 litres</i>
3	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	<i>3</i>
poner: revisar página web	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	<i>check website</i>
1	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	<i>1</i>
Uvas seleccionadas de la zona precordillerana del valle del Limarí	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Selected grapes from lower Limari Valley</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel Rosada	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Alexandria Muscat Pink Muscat</i>
Distribución nacional, tiendas especializadas y online. Exportan a 40 países.	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>National distribution, specialized stores and online. Exports to 40 countries.</i>
Calidad, tradición y origen	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Quality, tradition, and origin</i>

Web: www.piscowaqar.cl -
www.waqarstore.cl -
www.pisqueratulahuen.cl
 Facebook: Pisco Waqar
 Instagram: @piscowaqar
 Mail: jcamposano@piscowaqar.cl



S & R Tecnologías Pedro Álvarez Muñoz E.I.R.L.



Manuel Antonio Matta s/n Rapel, Monte Patria , Región de Coquimbo	Ubicación <i>Location</i>	<i>Manuel Antonio Matta s/n Rapel, Monte Patria , Coquimbo Region</i>
-30,4331004 / -70,4611418' 841msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	<i>-30,4331004 / -70,4611418' 841masl</i>
1931	Año fundación <i>Year of foundation</i>	<i>1931</i>
Álmu transparente 40° Álmu envejecido 40°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Álmu transparente 40° Álmu envejecido 40°</i>
6.000 botellas	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>6.000 bottles</i>
2	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	<i>2</i>
consultar página Facebook	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	<i>Check Facebook page</i>
6	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	<i>6</i>
Valle del Limarí	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Limari Valley</i>
Pedro Jiménez	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Pedro Jimenez</i>
online	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>online</i>
Destilería de tradición familiar	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>family tradition distillery</i>

Facebook: Pisco Álmu
Instagram: @pisco_almu
Mail: piscoalmu@gmail.com



Gudelio Eleuterio Ramírez Ibarbe (Don Gudelio)

El Tránsito s/n, El Tránsito, Alto del Carmen, Región de Atacama	Ubicación <i>Location</i>	<i>El Tránsito s/n, El Tránsito, Alto del Carmen, Atacama Region</i>
-28,5210795 / -70,1654497 1094 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	<i>-28,5210795 / -70,1654497 1094 masl</i>
2016	Año fundación <i>Year of foundation</i>	<i>2016</i>
Pisco Arlet especial 35° Pisco Violeta reservado premium 40°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Pisco Arlet especial 35° Pisco Violeta reservado premium 40°</i>
5.000 litros	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>5.000 litres</i>
1	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	<i>1</i>
Sí	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	<i>yes</i>
3	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	<i>3</i>
Producción propia	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Grown within the premises</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel rosada	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Alexandria Muscat Pink Muscat</i>
Instagram y online	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>Instagram and online</i>
Se trabaja con uva soleada, pisco muy aromático y floral	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Pisco is produced with late harvest grapes, resulting a very aromatic and floral pisco.</i>

Instagram: @piscodongudelio2020
Mail: gudelioramirez@gmail.com



Manuel Antonio Matta s/n, Rapel, Monte Patria, Región de Coquimbo	Ubicación <i>Location</i>	<i>Manuel Antonio Matta s/n, Rapel, Monte Patria, Coquimbo Region</i>
-30,4323547 / -70,4618844 898 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	<i>-30,4323547 / -70,4618844 898 masl</i>
1905	Año fundación <i>Year of foundation</i>	<i>1905</i>
Juliá transparente 40° Wilúf transparente 40°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Juliá transparente 40° Wilúf transparente 40°</i>
24.700 botellas	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>24.700 bottles</i>
3	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	<i>3</i>
Revisar página web	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	<i>check website</i>
3	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	<i>3</i>
Valle de Rapel	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Rapel Valley</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel Rosada	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Alexandria Muscat Pink Muscat</i>
online, tiendas especializadas, botillerías	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>online, specialized stores, liquor stores</i>
Trabajo controlado desde el origen hasta la venta. Proceso artesanal, manual y familiar	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Controlled work from the origin until the selling point. Artisanal process, hand-made and family-owned</i>

Lucía Verónica Juliá Donoso (Pisquera Casa Juliá)

Web: www.piscowiluf.cl
 Facebook: Pisquera Casa Juliá
 Instagram: [pisquera_casa_julia](https://www.instagram.com/pisquera_casa_julia)
 Mail: patricio@piscowiluf.cl



Viña Siete Brujas Ltda.

Parcela 103, Colliguay, Salamanca, Región de Coquimbo	Ubicación <i>Location</i>	<i>Parcela 103, Colliguay, Salamanca, Coquimbo Region</i>
-31,505627 / -70,553934 534 msnm	Georeferencia <i>Georeference</i>	<i>-31,505627 / -70,553934 534 masl</i>
2016	Año fundación <i>Year of foundation</i>	<i>2016</i>
Ceremonial transparente 43°	Etiquetas producidas <i>Labels produced</i>	<i>Ceremonial transparente 43°</i>
13.000 litros	Litros/botellas al año <i>Litres/bottles produced per year</i>	<i>13.000 litres</i>
3	Cantidad de alambiques <i>Amount of stills</i>	<i>3</i>
Hotel & restaurante	Infraestructura turística <i>Touristic infrastructure</i>	<i>Hotel & restaurant</i>
3	Cantidad de empleados <i>Employees</i>	<i>3</i>
Plantación propia en el lugar	Origen uvas <i>Origin of the grapes</i>	<i>Grown within their premises</i>
Moscatel de Austria Moscatel Rosada Pedro Jiménez	Cepas utilizadas <i>Grape strains used</i>	<i>Austrian Muscat Pink Muscat Pedro Jimenez</i>
online	Destinos principales y puntos de venta <i>Main destinations and selling points</i>	<i>online</i>
Producto honesto, orgánico. El proceso de la uva es lo más orgánico posible, con calidad permanente.	Sello de la destilería <i>Distillery's hallmark</i>	<i>Honest and organic product. The grape process is as organic as possible, with permanent focus on quality.</i>

Web: www.sietebrujas.cl
 Facebook: Viña Siete Brujas
 Instagram: @vinasietebrujas_
 Mail: administracion@sietebrujas.cl



Etiquetado de piscos en Pisquera Casa Juliá

Piscos

Piscos

Aba Distil SpA



Fuegos 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent,
Variedad de Moscateles Pedro Jiménez Torontel	Uvas Grapes	Blend of Muscat grapes Pedro Jimenez Torontel
ABA	Destilería Distillery	ABA
Valle de Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Brillante a la vista, en nariz tiene intensidad media, notas cítricas y pimienta negra. En boca es frutoso, fresco y de persistencia media.	Notas de cata tasting notes	Bright to the sight, in nose it presents medium intensity, with notes of citrus and black pepper. In mouth it is fruity, fresh and with medium persistence.



Fuegos 40° Reservado – Envejecido

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Envejecido	Tipo type	Aged
Variedad de Moscateles Pedro Jiménez Torontel	Uvas Grapes	Blend of Muscat grapes Pedro Jimenez Torontel
ABA	Destilería Distillery	ABA
Valle de Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Color caramelo, intensidad media, notas a madera y chocolate. En boca, se siente el café tostado, con toques de plátano y frutos secos.	Notas de cata tasting notes	Caramel colour. In nose, it presents medium intensity, notes of wood and chocolate. In mouth, roasted coffee can be appreciated, with hints of banana and nuts.



Aba Distil SpA



Aba 40° Reservado - Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel de Alejandría	Uvas Grapes	Alexandria Muscat
ABA	Destilería Distillery	ABA
Valle de Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Incoloro cristalino a la vista. En nariz muy fragante, con toques a flores de jazmín, mandarina y miel. En boca es suave, sedoso y húmedo como el almíbar, con el sabor de miel de azahar.	Notas de cata tasting notes	Clear, colourless to the sight. In nose very fragrant, with hints of jasmine, tangerine and honey. In mouth it is smooth, silky and moist as syrup, with the taste of orange blossom honey.



Eclipse de Fuegos 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	transparent
Variedad de moscatel Pedro Jiménez Torontel	Uvas Grapes	blend of muscat grapes Pedro Jiménez Torontel
ABA	Destilería Distillery	ABA
Valle de Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Brillante a la vista, en nariz tiene intensidad media, notas cítricas y pimienta negra. En boca es frutoso, fresco y de persistencia media.	Notas de cata tasting notes	Brilliant to the sight, medium strength in nose, citric notes and black pepper. In mouth it is fruity, fresh and with medium persistance.



Agrícola e Inmobiliaria San Félix S.A.



Mulet 40° Reservado – Envejecido.

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Envejecido	Tipo type	Aged
Moscatel de Austria	Uvas Grapes	Austrian Muscat
Mulet	Destilería Distillery	Mulet
Valle del Huasco	Valle Valley	Huasco Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Pura tradición. En nariz, cítrico, sumamente floral y frutoso. La maduración con duelas de roble americano, determinan su elegancia y generosidad. En boca, redondo con agradables tonos frutales.	Notas de cata tasting notes	Pure tradition. In nose, extremely floral and fruity. The ageing process with american oak staves determines its elegance and generosity. In mouth, round, with enjoyable fruity tones.



MountainByrd 43° Gran Pisco – Envejecido.

Gran Pisco 43°	Categoría Category	Grand Pisco
Envejecido	Tipo type	Aged
Moscatel de Austria	Uvas Grapes	Austrian Muscat
Mulet	Destilería Distillery	Mulet
Valle del Huasco	Valle Valley	Huasco Valley
700 ml	Formato Format	700 ml
Este pisco combina el sabor único de las uvas moscatel seleccionadas de parras de 75 años, con dos años de almacenamiento en barricas de roble americano. Cada paso del proceso de elaboración ha sido delicadamente afinado para producir aromas y sabores a cítricos, frutos secos, azahar y vainilla. Los meses de guarda le han otorgado notas tostadas que le dan un final más complejo y elegante.	Notas de cata tasting notes	This pisco combines the unique taste of selected muscat grapes, grown in 75 year-old vines" American oak" "flavours" for two years. Each step of the crafting process has been delicately tuned to produce aromas and flavors of citrus, nuts, orange blossom and vanilla. The ageing process has imprinted toasted noted, that create a longer end, complex and elegant.



Agroproductos Bauzá S.A.



Bauzá 35° Especial - Guarda

Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel rosada Moscatel Austria Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Pink Muscat Austrian Muscat Pedro Jimenez</i>
Bauzá	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Bauzá</i>
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Limari Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Presenta una combinación única entre fruta y madera. Su perfecta mezcla de alcoholes de las más finas uvas moscatel le otorgan un exquisito dulzor natural. Doblemente destilado, con guarda de 1 año en barricas de roble americano.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Presents a one-of-a-kind combination of fruit and wood. Its perfect blend of spirits, made from the finest muscat grapes, provide an exquisite natural sweetness. Double distilled, with one year rest in american oak casks.</i>



Bauzá 40° Reservado - Guarda

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel rosada Moscatel Austria Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Pink Muscat Austrian Muscat Pedro Jimenez</i>
Bauzá	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Bauzá</i>
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Limari Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Presenta un brillante color ámbar con intenso sabor moscatel y toques cítricos. Doble destilado de 40° con guarda en barricas de roble americano durante 2 años, lo que le otorga un dulzor natural. Un producto genuino sin colorantes, azúcar, saborizantes o esencias.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Presents brilliant amber colour, with intense flavor of muscat grapes and citrus hints. Double distilled, aged in oak casks for 2 years, providing a natural sweetness. Genuine product, no dyes, sugar, artificial flavours, or essence added.</i>



Agroproductos Bauzá S.A.

PRODUCTO Bauzá Aniversario 40° Reservado - Envejecido



Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Envejecido	Tipo type	Aged
Moscatel de Alejandria Moscatel rosada Moscatel Austria Pedro Jimenez	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Pink Muscat Austrian Muscat Pedro Jimenez
Bauzá	Destilería Distillery	Bauzá
Valle de Elqui	Valle Valley	Limari Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Mezcla única de los mejores alcoholes reservados de la familia Bauzá. Este doble destilado de 40° posee seis años de envejecimiento en barricas de roble americano. Fue lanzado en conmemoración al aniversario n° 85 de Pisco Bauzá.	Notas de cata tasting notes	One-of-a-kind blend of the Bauzá family reserved spirits. This 40 double-distillate has aged for 6 years in american oak casks. It was launched to commemorate the 80th anniversary of Pisco Bauzá.



PRODUCTO Bauzá Cristal 40° Reservado - Transparente



Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Variedad de uvas moscatel	Uvas Grapes	Blend of muscat grapes
Bauzá	Destilería Distillery	Bauzá
Valle del Limarí	Valle Valley	Limari Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Pisco Bauzá Blanco presenta un intenso sabor a uva moscatel con suaves toques a cítricos y flores blancas. Posee 24 meses de reposo en cubas de acero inoxidable.	Notas de cata tasting notes	Pisco Bauzá Blanco presents an intense flavour of muscat grapes, with smooth hints of citrus and white flowers. It aged for 24 months in stainless steel tanks.



Agroproductos Bauzá S.A.



Don Lorenzo 40° Reservado - Envejecido

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved 40</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Moscatel Rosada Moscatel de Alejandría	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pink Muscat Alexandria Muscat</i>
Bauzá	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Bauzá</i>
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Limari Valley</i>
700 ml	Formato <i>Format</i>	<i>700 ml</i>
Color ámbar intenso y brillante. En nariz es agradablemente perfumado, de aromas elegantes que recuerdan a miel y frutos secos, toffee, naranja y plátano. En boca es cremoso y delicado, con perfecto equilibrio entre notas tostadas, vainilla y cítricas.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Intense amber coloured. In nose, it is pleasantly perfumed, with elegant aromas such as honey, dried fruits, toffee, orange and banana. In mouth it is creamy and delicate, with perfect balance between toasted notes, vanilla, and citrus.</i>



Compañía Pisquera de Chile S.A.



Mistral 35° Especial - Guarda

Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Variedad de moscatel Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Blend of muscat grapes Pedro Jimenez</i>
Compañía Pisquera de Chile	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Compañía Pisquera de Chile</i>
Elqui / Limarí / Choapa	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui / Limarí / Choapa</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Es un pisco suave y equilibrado con notas a frutos secos tostados, vainilla y hojas de té. En boca se presenta intenso y de buena estructura.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Smooth and well balanced pisco, with notes of roasted dried fruits, vanilla and tea leaves. In mouth it presents with intensity and good structure.</i>



Mistral 40° Reservado - Guarda

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Moscatel de Alejandría Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Pedro Jimenez</i>
Compañía Pisquera de Chile	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Compañía Pisquera de Chile</i>
Elqui / Limarí / Choapa	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui / Limarí / Choapa</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Pisco suave y equilibrado, añejado por largo tiempo en barricas de roble americano. Intenso y de buena estructura, aparecen notas a frutos secos, presentando un final largo.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Smooth and well balanced, aged for a long period in American oak casks. Intense and with good structure, notes of dried fruits arise, presenting a long end.</i>



Compañía Pisquera de Chile S.A.



Mistral 46° Gran Pisco - Guarda

Gran Pisco 46°	Categoría <i>Category</i>	<i>Grand Pisco</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Moscatel de Alejandría Pedro Jiménez Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Pedro Jimenez Pink Muscat</i>
Compañía Pisquera de Chile	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Compañía Pisquera de Chile</i>
Elqui / Limarí / Choapa	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui / Limarí / Choapa</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Se observa un tono amarillo, limpio y brillante, propio de su largo añejado en barricas de roble americano. Presenta un largo final con tonos a frutos secos.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Clean, bright yellow tone, obtained from the ageing process in American oak casks. Presents a long end with hints of dried fruit.</i>



Mistral Nobel 40° Reservado - Envejecido

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Moscatel de Alejandría Pedro Jiménez Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Pedro Jimenez Pink Muscat</i>
Compañía Pisquera de Chile	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Compañía Pisquera de Chile</i>
Elqui / Limarí / Choapa	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui / Limarí / Choapa</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Tono amarillo, limpio y brillante. En nariz, muy expresivo e intenso con notas a especies como clavo de olor y damasco seco. En boca se presenta suave, elegante, redondo y equilibrado.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Clean, bright, yellow tone. In nose, very expressive and intense, with notes of spices such as cloves and dried apricots. In mouth it presents smooth, elegant, round, and well balanced.</i>



Compañía Pisquera de Chile S.A.



Mistral Gran Nobel 40° Reservado - Envejecido

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Moscatel de Austria Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Austrian Muscat Pedro Jimenez</i>
Compañía Pisquera de Chile	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Compañía Pisquera de Chile</i>
Elqui / Limarí / Choapa	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui / Limarí / Choapa</i>
700 ml	Formato <i>Format</i>	<i>700 ml</i>
Tono amarillo oscuro brillante. En nariz persisten notas a té negro y clavo de olor. En boca se presenta suave, elegante y redondo, terminando con un final medio.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Bright, dark yellow tone. In nose, it provides notes of black tea and cloves. In mouth it reveals its smoothness, elegance and roundness. Medium aftertaste.</i>



Mistral Gran Nobel D.O. 1931 46° Gran Pisco - Envejecido

Gran Pisco 46°	Categoría <i>Category</i>	<i>Grand Pisco</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Moscatel de Alejandría Pedro Jiménez Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Pedro Jimenez Pink Muscat</i>
Compañía Pisquera de Chile	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Compañía Pisquera de Chile</i>
Elqui / Limarí / Choapa	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui / Limarí / Choapa</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Tono amarillo intenso. En nariz entrega notas a especias y frutos secos deshidratados. En boca se presenta imponente al inicio, dando paso a notas dulces, alta sedosidad con un final largo.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Intense yellow tone. In nose, it presents notes of spices and dried fruits. In mouth, it is impressive at first, giving way to sweet notes, high silkyness and a long aftertaste.</i>



Compañía Pisquera de Chile S.A.



Mistral Selección de Barricas 40° Reservado - Envejecido

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Moscatel de Alejandria Pedro Jiménez Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Pedro Jimenez Pink Muscat</i>
Compañía Pisquera de Chile	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Compañía Pisquera de Chile</i>
Elqui / Limarí / Choapa	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui / Limarí / Choapa</i>
700 ml	Formato <i>Format</i>	<i>700 ml</i>
Alcohol muy brillante con una densidad alta. En nariz, destacan elegantes aromas a chocolate y moca acompañado de frutos deshidratados. Se presenta aterciopelado en boca, su final es fresco y frutal.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Very bright spirit with high density. In nose, elegant scents of chocolate and mocha arise, pairing with hints of dried fruits. In mouth it reveals a velvety texture, with a fresh and fruity end.</i>



Compañía Pisquera de Chile S.A.

PRODUCTO Tres Erres 35° Especial - Guarda



Especial 35°	Categoría Category	Special
Guarda	Tipo type	Mellow
Moscatel de Alejandria Pedro Jiménez Moscatel Rosada	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Pedro Jimenez Pink Muscat
Compañía Pisquera de Chile	Destilería Distillery	Compañía Pisquera de Chile
Valle de Elqui	Valle Valley	Valle de Elqui
700ml 1000 ml	Formato Format	700ml 1000 ml
Tono amarillo pálido. En nariz destacan los aromas frutales y florales, con sutiles toques de madera. Suave en boca con final medio.	Notas de cata tasting notes	Pale yellow tones. In nose, fruity and floral aromas, mixed with subtle hints of wood. Smooth in mouth, with medium end.



PRODUCTO Tres Erres 40° Reservado - Guarda



Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Guarda	Tipo type	Mellow
Moscatel de Alejandria Pedro Jiménez Moscatel Rosada	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Pedro Jimenez Pink Muscat
Compañía Pisquera de Chile	Destilería Distillery	Compañía Pisquera de Chile
Valle de Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
700ml 1000 ml	Formato Format	700ml 1000 ml
De tono amarillo brillante. En nariz se presentan notas frutales, florales y a frutos secos. Suave en boca de final medio.	Notas de cata tasting notes	Bright yellow tone. In nose, it presents fruity, floral notes, as well as dried fruits. Smooth in mouth, with medium end.



Compañía Pisquera de Chile S.A.



Tres Erres 1928 40° Reservado - Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel de Alejandría Pedro Jiménez Moscatel Rosada	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Pedro Jimenez Pink Muscat
Compañía Pisquera de Chile	Destilería Distillery	Compañía Pisquera de Chile
Valle de Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
700ml	Formato Format	700ml
De intensidad alta, en nariz se distinguen aromas rústicos de uva madura y toques cítricos a manzana roja y pera. En boca destaca su sabor robusto, posee un dulzor frutal que recuerda el sello de los antiguos piscos.	Notas de cata tasting notes	With high intensity, in nose, it is possible to perceive rustic aromas of ripe grapes and citrus hints of red apple and pear. In mouth, it reveals its robust taste, with a sweet fruity touch that reminds of ancient piscos.



Moai Tres Erres 40° Reservado - Guarda

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Guarda	Tipo type	Mellow
Moscatel de Alejandría Pedro Jiménez Moscatel de Austria	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Pedro Jimenez Austrian Muscat
Compañía Pisquera de Chile	Destilería Distillery	Compañía Pisquera de Chile
Valle de Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Pisco dorado, único y de gran carácter. En nariz destacan sus aromas frutales y florales. En boca sorprenden las notas de frutos secos, que combinan con gran equilibrio para un final de alta persistencia.	Notas de cata tasting notes	Golden and unique pisco, of great character. In nose, its fruity and floral aromas stand out. In mouth, surprising notes of mixed nuts combine harmoniously to deliver an aftertaste of high persistence.



Compañía Pisquera de Chile S.A.



Control Valle del Encanto 40° Reservado - Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Varietad de moscatel Pedro Jiménez	Uvas Grapes	Blend of muscat grapes Pedro Jimenez
Compañía Pisquera de Chile	Destilería Distillery	Compañía Pisquera de Chile
Valle de Limarí	Valle Valley	Valle de Limarí
750 ml	Formato Format	750 ml
Pisco limpio, puro y transparente. Con leve aroma frutal. Ideal para cocteles. Fresco y equilibrado.	Notas de cata tasting notes	Clean, pure, and transparent pisco. With slight fruity aromas. Ideal for cocktails, fresh and well balanced.



Espiritu de Los Andes 40° Reservado - Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel de Alejandría Moscatel Rosada	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Pink Muscat
Compañía Pisquera de Chile	Destilería Distillery	Compañía Pisquera de Chile
Valle de Limarí	Valle Valley	Valle de Limarí
750 ml	Formato Format	750 ml
En nariz se aprecian elegantes notas dulces a frutos frescos de campo como pera y manzana madura, junto a suaves notas de cítricos. En boca es imponente, expresivo y equilibrado.	Notas de cata tasting notes	Elegant sweet notes and fresh fruits such as pear and ripe apples can be appreciated, paired with citrus notes. In mouth it is formidable, expressive, and well balanced.



Compañía Pisquera de Chile S.A.

PRODUCTO **Campanario 35° Especial - Guarda**



Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Variedad de moscatel Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Blend of muscat grapes Pedro Jimenez</i>
Compañía Pisquera de Chile	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Compañía Pisquera de Chile</i>
Elqui / Limarí / Choapa	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui / Limarí / Choapa</i>
700 ml 350 ml 1000 ml	Formato <i>Format</i>	<i>700 ml 350 ml 1000 ml</i>
Bajo perfil alcohólico con persistentes notas cítricas. Se aprecia aroma frutal. Tiene un color de un amarillo más diluido, y un sabor típico del destilado de uvas moscatel del norte de Chile	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Low alcohol profile, with persisting citrus notes. It has a light golden colour, and the typical taste of muscat grapes spirit of Northern Chile.</i>



Compañía Pisquera de Chile S.A.



Campanario 40° Reservado - Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel Rosada Pedro Jiménez Moscatel de Alejandría	Uvas Grapes	Pink Muscat Pedro Jimenez Alexandria Muscat
Compañía Pisquera de Chile	Destilería Distillery	Compañía Pisquera de Chile
Elqui / Limarí / Choapa	Valle Valley	Elqui / Limarí / Choapa
700 ml 350 ml 1000 ml	Formato Format	700 ml 350 ml 1000 ml
Transparente y con reflejos plateados intensos. Su aroma suave y fresco, y su sabor con leves notas a caramelo, lo hacen perfecto para el Pisco Sour, resaltando el sabor del limón natural y el dulzor característicos de este cóctel.	Notas de cata tasting notes	Transparent, with intense silver rims. In nose, the aromas are smooth and fresh. In mouth, its subtle notes of caramel make it perfect for preparing pisco sour, enhancing the flavor of natural lemon and the characteristic sweetness of this cocktail.



Compañía Pisquera de Chile S.A.



Horcón Quemado 1 año 35° Especial - Guarda

Especial 35°	Categoría Category	Special
Guarda	Tipo type	Mellow
Variiedad de Moscatel	Uvas Grapes	Blend of muscat grapes
Mulet	Destilería Distillery	Mulet
Valle del Huasco	Valle Valley	Huasco Valley
645 ml	Formato Format	645 ml
De color pajizo brillante. En nariz posee un aroma fresco con tenues notas salinas y un sabor ligero, donde destaca la fruta madura.	Notas de cata tasting notes	Bright hay colour. In nose, it presents fresh aromas, with subtle saline notes and a smooth taste, highlighting ripe fruits.



Horcón Quemado 2 años 40° Reservado - Envejecido

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Envejecido	Tipo type	Aged
Variiedad de Moscatel	Uvas Grapes	Blend of muscat grapes
Mulet	Destilería Distillery	Mulet
Valle del Huasco	Valle Valley	Huasco Valley
645 ml	Formato Format	645 ml
En nariz posee un aroma complejo donde se entrelazan notas cítricas y florales. Su sabor, de final largo y mineral, deja sentir su origen de uva moscatel con toques a nueces y almendras.	Notas de cata tasting notes	In nose, it displays complex aromas, combining citrus and floral notes. In mouth the taste is prolonged and mineral, showing its origin from muscat grapes with hints of nuts and almonds.



Compañía Pisquera de Chile S.A.



Horcón Quemado 3 años 46° Gran Pisco - Envejecido

Gran Pisco 46°	Categoría Category	Grand Pisco
Envejecido	Tipo type	Aged
Varietal de Moscatel	Uvas Grapes	Blend of muscat grapes
Mulet	Destilería Distillery	Mulet
Valle del Huasco	Valle Valley	Huasco Valley
645 ml	Formato Format	645 ml
De envolvente sabor gracias a su prolongada guarda, este pisco expresa con fuerza su origen mineral, junto a una fragancia que integra notas a manzana cocida y flor de azahar.	Notas de cata tasting notes	<i>Its prolonged ageing provides a immersive. This pisco strongly expresses its mineral origin. In nose, its fragrance integrates notes of baked apple and orange blossom.</i>



Horcón Quemado 15 años 46° Gran Pisco - Envejecido

Gran Pisco 46°	Categoría Category	Grand Pisco
Envejecido	Tipo type	Aged
Varietal de Moscatel	Uvas Grapes	Blend of muscat grapes
Mulet	Destilería Distillery	Mulet
Valle del Huasco	Valle Valley	Huasco Valley
645 ml	Formato Format	645 ml
Sus pálidos tonos amarillos se entremezclan con sus brillos que muestran los sutiles detalles de este pisco elegante, de intensidad media y agradables notas a vainilla.	Notas de cata tasting notes	<i>Its pale yellow tones are entwined with the sparkles that present the subtle details of this elegant pisco, of medium intensity and pleasant notes of vanilla.</i>



Compañía Pisquera de Chile S.A.



Horcón Quemado 20 años 43° Gran Pisco – Envejecido

Gran Pisco 43°	Categoría <i>Category</i>	Grand Pisco
Envejecido	Tipo <i>type</i>	Aged
Variedad de Moscatel	Uvas <i>Grapes</i>	Blend of muscat grapes
Mulet	Destilería <i>Distillery</i>	Mulet
Valle del Huasco	Valle <i>Valley</i>	Huasco Valley
645 ml	Formato <i>Format</i>	645 ml
Un sabor único que inunda con cálidos amarillos e intensas notas a manzanilla y manzana roja.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	A unique flavor that submerges into warm and intense yellow, as well as sweet notes of chamomille and red apple.



Horcón Quemado 1909 40° Reservado - Envejecido

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	Reserved
Envejecido	Tipo <i>type</i>	Aged
Variedad de Moscatel	Uvas <i>Grapes</i>	Blend of muscat grapes
Mulet	Destilería <i>Distillery</i>	Mulet
Valle del Huasco	Valle <i>Valley</i>	Huasco Valley
500 ml	Formato <i>Format</i>	500 ml
Pisco de larga vida con intensidad media alta. Transparente, con suaves destellos dorados que lo elevan para potenciar un elegante sabor con delicadas notas dulces y cítricas.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	Long-life pisco with medium-high intensity. Transparent, with subtle golden sparks that enhance an elegant taste, with delicate sweet and citrus notes.



Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda.

PRODUCTO Capel 35° Especial - Guarda



Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pedro Jimenez</i>
Capel	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Capel</i>
Copiapó / Huasco / Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Copiapó / Huasco / Elqui</i>
190 ml 350 ml 700 ml 1000 ml 1500 ml	Formato <i>Format</i>	<i>190 ml 350 ml 700 ml 1000 ml 1500 ml</i>
Color dorado y brillante. En nariz, frutal con un claro carácter a notas de vainilla, obtenidas por el reposo en barricas de roble americano. En boca, dulce, redondo y suave. Persistencia media.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Golden, brilliant colour. In nose, fruity with a clear character of vanilla notes, obtained through the ageing process in American oak casks. In mouth, sweet, round and smooth. Medium persistence.</i>



PRODUCTO Capel 40° Reservado - Guarda



Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pedro Jimenez</i>
Capel	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Capel</i>
Copiapó / Huasco / Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Copiapó / Huasco / Elqui</i>
700 ml	Formato <i>Format</i>	<i>700 ml</i>
Color ámbar, brillante y translúcido. En nariz, frutal con notas de vainilla y coco obtenidas por el reposo en barricas de roble americano. En boca, dulce, redondo y suave. Persistencia media.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Amber coloured, brilliant and translucid. In nose, fruity with hints of vanilla and coconut, obtained through the ageing process in American oak casks. In mouth, sweet, round and smooth. Medium persistence.</i>



Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda.



Capel 40° Reservado - Transparente

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparente</i>
Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pedro Jimenez</i>
Capel	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Capel</i>
Copiapó / Huasco / Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Copiapó / Huasco / Elqui</i>
700 ml	Formato <i>Format</i>	<i>700 ml</i>
Incoloro, brillante y translúcido. En nariz, frutal con notas herbales. En boca, dulce, redondo y suave. Persistencia media.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Colourless, brilliant, and translucid. In nose, fruity with herbal hints. In mouth, round and smooth. Medium persistence.</i>



Capel 43° Gran Pisco - Envejecido

Gran Pisco 43°	Categoría <i>Category</i>	<i>Grand Pisco</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Pedro Jiménez Moscatel de Austria	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pedro Jimenez Austrian Muscat</i>
Capel	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Capel</i>
Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí, Choapa	Valle <i>Valley</i>	<i>Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí, Choapa</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Color ámbar oscuro, brillante y translúcido. En nariz, frutal con un gran carácter evolucionado a ciruelas y pasas. En boca, dulce, redondo y con notas a ciruelas secas. Persistencia media.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Dark amber colour, brilliant and translucid. In nose, fruity with great character, evolving to plums and raisins. In mouth, sweet, round and hints of dried plums. Medium persistence.</i>



Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda.



Capel Moai 40° Reservado - Guarda

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Moscatel Rosada Moscatel de Alejandría	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pink Muscat Alexandria Muscat</i>
Capel	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Capel</i>
Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí, Choapa	Valle <i>Valley</i>	<i>Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí, Choapa</i>
1000 ml	Formato <i>Format</i>	<i>1000 ml</i>
Color ámbar oscuro, brillante y translúcido. En nariz, frutal con un gran carácter moscatel y suaves notas a barricas de roble americano. En boca, dulce, redondo y con moscatel y vainilla. Persistencia media.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Dark amber colour, brilliant and translucent. In nose, fruity with great muscat character and smooth notes of American oak. In mouth, sweet, round, with hints of muscat and vanilla. Medium persistence.</i>



Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda.

PRODUCTO Alto del Carmen 35° Especial - Guarda



Especial 35°	Categoría Category	Special
Guarda	Tipo type	Mellow
Moscatel Rosada Moscatel de Alejandría	Uvas Grapes	Pink Muscat Alexandria Muscat
Capel	Destilería Distillery	Capel
Huasco / Elqui / Limarí	Valle Valley	Huasco / Elqui / Limarí
750 ml / 1000 ml / 1500ml	Formato Format	750 ml / 1000 ml / 1500 ml
Color dorado y brillante. En nariz, intensidad alta en Moscatel, frutal, con ligeras notas a vainilla, obtenidas por el reposo en barricas de roble americano. En boca, dulce, redondo y suave. Persistencia media.	Notas de cata tasting notes	Golden, shiny colour. In nose, high intensity of muscat grapes, with slight notes of vanilla, obtained through the resting period in American oak. In mouth, sweet, round, and soft. Medium presistence.



PRODUCTO Alto del Carmen 40° Reservado - Guarda



Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Guarda	Tipo type	Mellow
Moscatel Rosada Moscatel de Alejandría	Uvas Grapes	Pink Muscat Alexandria Muscat
Capel	Destilería Distillery	Capel
Huasco / Elqui / Limarí	Valle Valley	Huasco / Elqui / Limarí
750 ml	Formato Format	750 ml
Color ámbar medio, brillante. De piernas finas y delicadas. En nariz, intensidad media de moscatel. Con equilibradas notas a maderas tostadas, destacándose el caramelo y frutos secos. En boca, dulce, redondo, moscatel y maderas tostadas. Persistencia media.	Notas de cata tasting notes	Midrange amber, brilliant. Slim and delicate legs. In nose, medium intense muscat. With balanced notes of toasted wood, highlighting caramel and nuts. In mouth, sweet, round, muscat and toasted wood. Medium persistence.



Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda.



Alto del Carmen 40° Reservado - Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	transparent
Moscatel Rosada Moscatel de Alejandria	Uvas Grapes	Pink Muscat Alexandria Muscat
Capel	Destilería Distillery	Capel
Huasco / Elqui / Limarí	Valle Valley	Huasco / Elqui / Limarí
750 ml	Formato Format	750 ml
Transparente y brillante. En nariz, intensidad media de moscatel, limpio con notas cítricas y flores de azahar. En boca, dulce, fresco y untuoso. Persistencia media.	Notas de cata tasting notes	Transparent and bright. In nose, medium intensity of muscat grapes, clean, with notes of citrus and orange blossom. In mouth sweet, fresh, and unctuous. Medium persistence.



Alto del Carmen Robles del Sur 35° Especial - Envejecido

Especial 35°	Categoría Category	Special
Envejecido	Tipo type	Aged
Moscatel de Austria	Uvas Grapes	Austrian Muscat
Capel	Destilería Distillery	Capel
Huasco / Elqui / Limarí	Valle Valley	Huasco / Elqui / Limarí
750 ml	Formato Format	750 ml
Color ámbar medio y brillante. Tiene piernas finas y delicadas. En nariz, intensidad media del roble, con equilibradas notas tostadas, destacándose el caramelo y frutos secos. En boca, dulce, redondo, maderas finas tostadas. Persistencia media.	Notas de cata tasting notes	Brilliant, mild amber colour. Slim and delicate legs. In nose, the mildness of the oak, with well-balanced toasted notes, with highlights of caramel and nuts. In mouth, sweet, round, fine toasted wood. Medium persistence.



Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda.

PRODUCTO Alto del Carmen 40° Reservado - Envejecido



ASOCIADO

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Moscatal Rosada Moscatal de Alejandria	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pink Muscat Alexandria Muscat</i>
Capel	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Capel</i>
Huasco / Elqui / Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Huasco / Elqui / Limarí</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Color ámbar intenso, limpio y brillante. De piernas finas y persistentes. En nariz, intensidad alta de Moscatel evolucionado, con grandes notas a ciruelas en almíbar, pasas y frutos secos, producto de su envejecimiento en barricas de roble americano por más de 2 años. En boca, dulce, suave, redondo y evolucionado. De gran persistencia.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Intense amber colour, clean and bright. Slim and persistent legs. In nose, high intensity of evolved muscat, with greater notes of plums in syrup, raisins and nuts, thanks to the rest in ageing in American oak casks for over two years. In mouth, sweet, smooth, round, and evolved. With great persistence.</i>



PRODUCTO Alto del Carmen Barricas de Selección 40° Reservado - Envejecido.



ASOCIADO

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Moscatal Rosada Moscatal de Alejandria	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pink Muscat Alexandria Muscat</i>
Capel	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Capel</i>
Huasco / Elqui / Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Huasco/Elqui/ Limarí</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Color ámbar profundo, brillante y limpio. Tiene piernas finas y delicadas. En nariz, notas a ciruela, pasas y a especias. En boca, suave, complejo y evolucionado. De larga persistencia.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Deep amber colour, bright, and clean. Slim, delicate legs. In nose, hints of plum, raisins and spices. In mouth, smooth, complex and evolved. Long persistence.</i>



Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda.



Alto del Carmen The Essence of Muscat 40°
Reservado - Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reservado
Transparente	Tipo type	transparent
Moscatel Rosada Moscatel de Alejandría	Uvas Grapes	Moscatel Rosada Moscatel de Alejandría
Capel	Destilería Distillery	Capel
Huasco / Elqui	Valle Valley	Huasco / Elqui
750 ml	Formato Format	750 ml
Transparente, brillante y limpio. Con largas, delicadas y persistentes piernas. En nariz, intensidad alta de un moscatel maduro, elegante, limpio y de inigualable carácter. En boca, muy suave, dulce, gran carácter moscatel maduro, elegante, fresco y complejo. Persistencia muy alta.	Notas de cata tasting notes	Transparent, brilliant, and clean. With long, delicate, and persistent legs. In nose, high intensity of a mature muscat, elegant, clean, and incomparable character. In mouth, very smooth, sweet, fresh, and complex. Very high persistence.



Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda.



Hacienda La Torre 40° Reservado - Envejecido

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Envejecido	Tipo type	Aged
Moscatel de Alejandría Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat
Capel	Destilería Distillery	Capel
Valle de Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
700 ml	Formato Format	700 ml
Color ámbar intenso, brillante y limpio. En nariz, intensidad alta, evolucionado, elegante, con notas a madera noble y envejecidas. Gran carácter de frutos secos, en especial pasas y ciruelas. En boca, suave, dulce, redondo, profundo y evolucionado, con notas tostadas, caramelo y humo. Persistente con gran carácter.	Notas de cata tasting notes	Intense amber colour, bright and clean. In nose it shows high intensity, evolved, elegant, with notes of fine, aged woods. Great character of dried fruits, especially raisins and dried plums. In mouth, smooth, sweet, round, deep, and evolved, with roasted notes, caramel and smoke. Persisting aftertaste.



Hacienda La Torre 43° Gran Pisco – Envejecido

Gran Pisco 43°	Categoría Category	Grand Pisco
Envejecido	Tipo type	Aged
Moscatel de Alejandría Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat
Capel	Destilería Distillery	Capel
Valle de Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
700 ml	Formato Format	700 ml
Color ámbar intenso, brillante y limpio. En nariz, intensidad alta, evolucionado, elegante y complejo. Con notas a maderas finas noble y envejecidas. Gran carácter de frutos secos, en especial pasas y ciruelas secas. En boca, suave, dulce, redondo, profundo y complejo. Persistente con gran carácter.	Notas de cata tasting notes	Intense, bright and clean amber coloured. In nose it shows high intensity, evolved, elegant and complex. With notes of fine, aged woods. Great character of dried fruits, especially raisins and dried plums. In mouth, smooth, sweet, round, deep, and complex. Persisting aftertaste.



Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda.



Artesanos del Cochiguaz 35° Especial - Guarda

Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pedro Jimenez</i>
Capel	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Capel</i>
Copiapó / Huasco / Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Copiapó / Huasco / Elqui</i>
700 ml	Formato <i>Format</i>	<i>700 ml</i>
Color dorado y brillante. En nariz, frutal con un claro carácter a notas de vainilla, obtenidas por el reposo en barricas de roble. En boca, dulce, redondo y suave. Persistencia media	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Golden, brilliant colour. In nose, fruity with a distinctive character of vanilla, obtained after the ageing process in oak casks. In mouth, sweet, round and mild. Medium persistence.</i>



Artesanos del Cochiguaz 40° Reservado - Guarda

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pedro Jimenez</i>
Capel	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Capel</i>
Copiapó / Huasco / Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Copiapó / Huasco / Elqui</i>
700 ml	Formato <i>Format</i>	<i>700 ml</i>
Color dorado y brillante. En nariz, frutal con un claro carácter a notas de madera tostada, obtenidas por el reposo en barricas. En boca, dulce, redondo y suave. Persistencia media.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Golden, brilliant colour. In nose, fruity with a distinctive character of vanilla, obtained after the ageing process in oak casks. In mouth, sweet, round and mild. Medium persistence.</i>



Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda.



Monte Fraile 40° Reservado - Envejecido

Reservado 40°	Categoría Category	<i>Reserved</i>
Envejecido	Tipo type	<i>Aged</i>
Moscatel de Austria	Uvas Grapes	<i>Austrian Muscat</i>
Capel	Destilería Distillery	<i>Capel</i>
Valle de Elqui	Valle Valley	<i>Elqui Valley</i>
700 ml	Formato Format	<i>700 ml</i>
Color ámbar, brillante y limpio. Con largas y persistentes piernas. En nariz, intensidad alta, carácter evolucionado con notas a frutos secos como ciruelas, pasas y en especial avellana chilena. En boca, suave, dulce, complejo, evolucionado, con notas frutales y finas especias propias del roble francés.	Notas de cata tasting notes	<i>Bright, clean amber colour. With long, persistent legs. In nose, high intensity, evolved character with notes of dried fruits such as plums, raisins and especially Chilean hazelnut. In mouth, smooth, sweet, complex, evolved, with fruity notes and fine spices, characteristic of French oak.</i>



Monte Fraile 40° Reservado - Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo type	<i>Transparent</i>
Moscatel de Alejandría	Uvas Grapes	<i>Alexandria Muscat</i>
Capel	Destilería Distillery	<i>Capel</i>
Valle de Elqui	Valle Valley	<i>Elqui Valley</i>
700 ml	Formato Format	<i>700 ml</i>
Transparente, brillante y limpio. Con largas y persistentes piernas. En nariz, intensidad alta, carácter Moscatel de Alejandría, frutal y suaves notas a especias. En boca, suave, dulce, complejo, frutal con gran cuerpo y larga persistencia.	Notas de cata tasting notes	<i>Transparent, bright and clean. With long, persistent legs. In nose, high intensity, with the character of Alexandria Muscat. Fruity, smooth notes of spices. In mouth, smooth, sweet, complex, fruity, with great body and long persistence.</i>



Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda.



Monte Fraile 37,5° Especial - Envejecido

Especial 37,5°	Categoría Category	Especial
Envejecido	Tipo type	Aged
Moscatel de Austria	Uvas Grapes	Austrian Muscat
Capel	Destilería Distillery	Capel
Valle de Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
700 ml	Formato Format	700 ml
Color ámbar, brillante y limpio. Con largas y persistentes piernas. En nariz, intensidad media, carácter Moscatel de Austria y finas notas a vainilla, propio de las barricas de roble americano. En boca, suave, dulce, complejo, con notas frutales y a maderas finas.	Notas de cata tasting notes	Bright, clean amber colour. Long and persistent legs. In nose, medium intensity, character of Austrian Muscat and delicate notes of vanilla, obtained from its ageing in American oak. In mouth, smooth, sweet, complex, with notes of fruits and fine wood.



Monte Fraile 37,5° Especial - Transparente

Especial 37,5°	Categoría Category	Especial
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel de Austria	Uvas Grapes	Austrian Muscat
Capel	Destilería Distillery	Capel
Valle de Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
700 ml	Formato Format	700 ml
Transparente, brillante y limpio. Con largas y persistentes piernas. En nariz, intensidad media, carácter Moscatel de Austria y suaves notas a especias. En boca, suave, dulce, complejo, con notas frutales y moscateles.	Notas de cata tasting notes	Transparent, bright and clean. With long, persistent legs. In nose, medium intensity, with the character of Austrian Muscat and smooth notes of spices. In mouth, sweet, smooth, complex, with notes of fruits and muscat grapes.



Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda.



Brujas de Salamanca 35° Especial – Guarda

Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Pedro Jiménez Moscatel de Austria	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pedro Jimenez Austrian Muscat</i>
Capel	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Capel</i>
Valle del Choapa	Valle <i>Valley</i>	<i>Choapa Valley</i>
700 ml	Formato <i>Format</i>	<i>700 ml</i>
Color ámbar. En nariz, intensidad alta, con notas a roble tostado y caramelo, obtenidas del reposo en barricas de roble americano. En boca, dulce, redondo con notas a roble, vainilla, caramelo y pasas.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Amber coloured. In nose high intensity, with notes of toasted oak and caramel, obtained through the ageing process in American oak casks. In mouth, sweet, round, with hints of oak, vanilla, caramel, and raisins</i>



Brujas de Salamanca 40° Reservado – Guarda

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Pedro Jiménez Moscatel de Austria	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pedro Jimenez Austrian Muscat</i>
Capel	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Capel</i>
Valle del Choapa	Valle <i>Valley</i>	<i>Choapa Valley</i>
700 ml	Formato <i>Format</i>	<i>700 ml</i>
Color ámbar alto. En nariz, intensidad alta, con notas a roble tostado y caramelo, obtenidas del reposo en barricas de roble americano. En boca, dulce, redondo con notas a roble, vainilla y caramelo.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Amber coloured. In nose high intensity, with notes of toasted oak and caramel, obtained through the ageing process in American oak casks. In mouth, sweet, round, with hints of oak, vanilla, caramel, and raisins</i>



Cooperativa Agrícola Pisquera de Elqui Ltda.



Brujas de Salamanca 40° Reservado – Envejecido

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Envejecido	Tipo type	Aged
Pedro Jiménez Moscatel de Austria	Uvas Grapes	Pedro Jimenez Austrian Muscat
Capel	Destilería Distillery	Capel
Valle del Choapa	Valle Valley	Choapa Valley
700 ml	Formato Format	700 ml
Color ámbar oscuro. En nariz, intensidad alta, con notas a frutas secas y madera, obtenidas del reposo en barricas de roble americano. En boca, dulce, redondo con notas a roble, vainilla, caramelo y ciruelas. Final largo e intenso.	Notas de cata tasting notes	Dark amber coloured. Highly intense in nose, with notes of nuts and wood, obtained through the ageing process in American oak. In mouth, sweet, round, with notes of oak, vanilla, caramel, and plums. Long, intense end.



Destilería Julio Ernesto Taborga Artal E.I.R.L.



Chañaral de Carén 35° Especial – Guarda

Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat</i>
Chañaral de Carén	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Chañaral de Carén</i>
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Limari Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
De suave color amarillo pajizo. La primera impresión en la nariz sabe un poco alcohólico, pero a medida que se va aireando libera un suave aroma a moscatel, correcto y sin defectos. En la boca es dulce, se siente una mayor intensidad frutal con leves notas anís, de textura suave y sedosa, con un muy buen final de boca.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Smooth straw- yellow colour. In the nose, the first impression is the scent of alcohol. As it gains oxygen, correct, flawless aromas of muscat emerge. In mouth it is sweet, with wider fruity intensity and hints of anise, smooth texture and very good aftertaste.</i>



Chañaral de Carén 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat</i>
Chañaral de Carén	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Chañaral de Carén</i>
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Limari Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Transparente y cristalino, sin mostrarse opaco. En nariz, aromas florales y cítricos de mediana a alta intensidad. En boca buen cuerpo, paso cálido con cierta untuosidad, posee un dulzor muy bien logrado. A temperatura ambiente se muestra bastante equilibrado sin exponer defectos aparentes, con una notable sensación alcohólica.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Transparent and crystalline, no signs of cloudiness. In nose, floral and citrus aromas of medium to high intensity. In mouth, good body, warm and unctuous feeling, well managed sweetness. At room temperature, it is well balanced and does not show any apparent flaws, with distinct alcohol feeling.</i>



Destilería Julio Ernesto Taborga Artal E.I.R.L.

PRODUCTO Chañaral de Carén 42° Reservado – Guarda



Reservado 42°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat</i>
Chañaral de Carén	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Chañaral de Carén</i>
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Limari Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
De color amarillo dorado. En la nariz es muy perfumado, con notas frutales de moscatel y otras como peras, pieles de damascos y tonos a cáscara de naranja. En la boca es suave y sedoso, sus notas frutales aparecen en el retrogusto con gran intensidad.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Yellow-golden colour. Highly perfumed in nose, with fruity muscat notes and others such as pears, apricot skin, and orange peel. In mouth it is smooth and silky. Its fruity notes emerge in the aftertaste with great intensity."</i>



PRODUCTO Chañaral de Carén 46° Gran Pisco – Guarda



Gran Pisco 46°	Categoría <i>Category</i>	<i>Grand Pisco</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat</i>
Chañaral de Carén	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Chañaral de Carén</i>
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Limari Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Posee un limpio color dorado. En la nariz es muy perfumado con tonos a moscatel, membrillo y cáscara de naranja. Los meses de guarda otorgan notas tostadas que lo hacen más complejo y elegante. En la boca es suave, dulce y perfumada, con un muy buen final.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Clean, golden colour. Highly perfumed in nose, with Muscat notes, quince and orange peel. The ageing process adds roasted notes, that makes it more complex and elegant. In mouth it is smooth, sweet and perfumed, with a very good aftertaste.</i>



Destilería Nacional SpA



Jahir Saba 35° Especial – Envejecido

Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Moscatel Rosada Moscatel de Alejandria	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pink Muscat Alexandria Muscat</i>
Jahir Saba	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Jahir Saba</i>
Valle del Huasco	Valle <i>Valley</i>	<i>Huasco Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
En boca se aprecian notas cítricas, como pera, dulce de membrillo, junto con caramelo, tostados y tonos leves a vainilla que otorga este tipo de roble. Al agitar aparecen toques de uva, fruta de huesillo, damasco y pasas.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>In mouth, citrus notes can be perceived, such as pear, quince jelly, caramel, roast, and subtle vanilla, thanks to the ageing process. After agitating the glass, notes of grape, dried peach, apricot and pear are perceived.</i>



Distribuidora Pisquera Portugal Ltda.



Tamay 35° Especial – Envejecido

Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Variedad de Moscatel	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Blend of Muscat Grapes</i>
Río Elqui	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Río Elqui</i>
Valle de Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Tono ámbar, limpio y brillante. En nariz contiene aroma a vainilla, canela, nueces y sensación de dulzor. Muy terso y voluptuoso en boca, de gran persistencia.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Clean, bright amber tone. In nose, aromas of vanilla, cinnamon, walnuts and sweetness. Silky and voluptuous in mouth, with great persistence.</i>



Tamay 40° Reservado – Envejecido

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Variedad de Moscatel	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Blend of Muscat Grapes</i>
Río Elqui	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Río Elqui</i>
Valle de Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Profundo tono ámbar con ribetes dorados. En nariz, contiene aroma a vainilla, canela, nueces y sensación de dulzor. Muy terso y voluptuoso en boca, de gran persistencia.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Deep amber tone, with golden rims. In nose, aromas of vanilla, cinnamon, nuts and sweetness are predominant. Silky and voluptuous in mouth, with great persistence.</i>



Orlando Chelme (Doña Josefa de Elqui)



Doña Josefa de Elqui Eclipse 43° Gran Pisco – Envejecido

Gran Pisco 43°	Categoría <i>Category</i>	<i>Grand Pisco</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Pedro Jiménez Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pedro Jimenez Pink Muscat</i>
Doña Josefa	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Doña Josefa</i>
Valle de Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui Valley</i>
500 ml	Formato <i>Format</i>	<i>500 ml</i>
Preparado exclusivamente para el evento internacional del eclipse 2019. Debido al éxito de su sabor y aroma a vainilla y canela obtuvo su lugar permanente en la carta. El aroma de la uva y su guarda en barrica de roble dan como resultado un gran pisco artesanal exclusivo y de producción limitada.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Exclusively crafted for the 2019 eclipse. Due to the success of its vanilla and cinnamon flavors, it gained its permanent place in the distillery. The notes of grape and the ageing process in oak casks give life to this exclusive artisanal pisco, of limited production.</i>

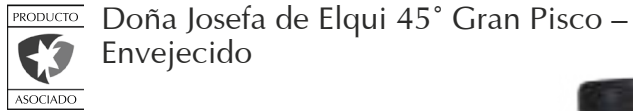


Doña Josefa de Elqui 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Pedro Jiménez Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pedro Jimenez Pink Muscat</i>
Doña Josefa	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Doña Josefa</i>
Valle de Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Personalidad inigualable, de color transparente, aromático y con leves toques de madera. Idealmente para preparar cócteles o combinarlo con bebidas gaseosas.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Unmatched personality, transparent, aromatic, with slight hints of wood. Ideal to prepare cocktails or mix it with soft drinks.</i>



Orlando Chelme (Doña Josefa de Elqui)



Doña Josefa de Elqui 45° Gran Pisco –
Envejecido

Gran Pisco 45°	Categoría <i>Category</i>	Grand Pisco
Envejecido	Tipo <i>type</i>	Aged
Pedro Jiménez Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	Pedro Jimenez Pink Muscat
Doña Josefa	Destilería <i>Distillery</i>	Doña Josefa
Valle de Elqui	Valle <i>Valley</i>	Elqui Valley
750 ml	Formato <i>Format</i>	750 ml
Es un pisco con carácter y a la vez sensible al paladar. Su destilación a leña otorga cualidades únicas, tono levemente caramelo, aroma a campos de uvas, flores silvestres y leve toque de finas maderas.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Pisco with character and yet sensitive to the palate. It's lumber-fueled distillation process provides unique qualities, as well as a subtle caramel tone, aromas of vine fields, wild flowers and hints of fine woods.</i>



Doña Josefa de Elqui Premium 45° Gran
Pisco - Envejecido

Gran Pisco 45°	Categoría <i>Category</i>	Grand Pisco
Envejecido	Tipo <i>type</i>	Aged
Pedro Jiménez Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	Pedro Jimenez Pink Muscat
Doña Josefa	Destilería <i>Distillery</i>	Doña Josefa
Valle de Elqui	Valle <i>Valley</i>	Elqui Valley
750 ml	Formato <i>Format</i>	750 ml
Alcohol natural de fino sabor, en nariz destaca el aroma de la barrica de roble. Profundo e intenso, pero a la vez suave en boca.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Natural spirit of fine taste, in nose the aromas of the oak casks are predominant. Profound and intense, but smooth in mouth.</i>



Bournet-Lapostolle Capital Chile SpA



Kappa 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Moscatel Rosada Moscatel de Alejandría	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pink Muscat Alexandria Muscat</i>
Río Elqui	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Río Elqui</i>
Valle de Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Pisco limpio y transparente, especiado y complejo, con aromas y tonos frutales. Final muy largo y complejo.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Clean and transparent spirit, spicy and complex, with fruity aromas and flavors. Very long and complex final.</i>




Lapostolle 42,5° Reservado – Transparente

Reservado 42,5°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Moscatel Rosada Moscatel de Alejandría	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pink Muscat Alexandria Muscat</i>
Río Elqui	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Río Elqui</i>
Valle de Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Es un espirituoso puro, suave, transparente y de intensa fragancia. Con notas sutiles a cáscaras de limón, mandarinas y frutas blancas como manzana verde y pera.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Pure, smooth, transparent and intensely fragrant spirit. With subtle notes of lemon peel, tangerines and white fruits such as green apple and pear.</i>



Sociedad Pisquera Horcón SpA

PRODUCTO Galvarino 40° Reservado – Transparente

 ASOCIADO

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel de Alejandria Moscatel Rosada Moscatel Austria Pedro Jiménez Torontel	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Pink Muscat Austrian Muscat Pedro Jimenez Torontel
Pisquera Horcón	Destilería Distillery	Pisquera Horcón
Valle de Elqui	Valle Valley	Limari Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Sus finas uvas moscatel y Pedro Jiménez, otorgan la mejor combinación de aroma, sabor y tradición pisquera. Suaves notas a laurel hierba fresca, elegante y con un final largo y complejo.	Notas de cata tasting notes	The fine muscat and Pedro Jimenez grapes create the best combination of aromas, taste and pisco crafting tradition. Smooth notes of laurel and fresh herbs, elegant and with a long, complex aftertaste.



Seis Luces S.A.



Aviador 36° Especial – Guarda

Especial 36°	Categoría Category	Special
Guarda	Tipo type	Mellow
Moscatel de Alejandría Moscatel Rosada Pedro Jiménez	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Pink Muscat Pedro Jimenez
Río Elqui	Destilería Distillery	Río Elqui
Valle de Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
700 ml	Formato Format	700 ml
Pisco dorado, con destellos tostados y esmeralda. En nariz presenta aromas maduros, frutos secos y toques de jazmín. En boca es equilibrado, con notas a frutos secos, dátiles y café.	Notas de cata tasting notes	Golden pisco, with toasted and emerald sparks. In nose, it presents mature aromas, dried fruits and hints of jasmine. In mouth it is balanced, with notes of dried fruits, dates and coffee.



Aviador 42° Reservado – Transparente

Reservado 42°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel de Alejandría Moscatel Rosada Pedro Jiménez	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Pink Muscat Pedro Jimenez
Río Elqui	Destilería Distillery	Río Elqui
Valle de Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
700 ml	Formato Format	700 ml
Pisco incoloro, brillante con destellos plata. Aromas elegantes, con suaves notas a azahares, pomelos y jazmines. En boca es elegante y redondo, con notas cítricas, a pera y moscateles. Suave picor en el final de boca. Destacan su volumen y frescura.	Notas de cata tasting notes	Colourless, bright and with silver sparks. Elegant aromas, with subtle notes of orange blossom, grapefruit and jasmine. In mouth it is elegant and round, with notes of citrus, pear and muscat grapes. Smooth tingle in the end. Outstanding volume and freshness.



Sociedad Agrícola Hacienda Mal Paso SpA



Mal Paso 35° Especial – Guarda

Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Moscatel de Alejandria Moscatel Rosada Moscatel Amarilla Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	Alexandria Muscat Pink Muscat Yellow Muscat Pedro Jimenez
Hacienda Mal Paso	Destilería <i>Distillery</i>	Hacienda Mal Paso
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	Limari Valley
750 ml	Formato <i>Format</i>	750 ml
Posee un color muy atractivo, es limpio y brillante. En nariz, entrega perfumes de la fruta original y aromas florales muy persistentes. El toque de madera acompaña muy bien, sin interponerse. En boca, se nota el persistente sabor de moscateles, toques de madera y miel. Al final, se conserva el moscatel por largos minutos.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Clean, bright and very attractive colour. In nose, it provides the scent of the grapes and very persistent floral notes. The hints of wood combine, without overpowering. In mouth, the flavor of muscat grapes persist, paired with wood and honey notes. The aftertaste of muscat grapes is long.</i>



Mal Paso 40° Reservado – Guarda

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Moscatel de Alejandria Moscatel Rosada Moscatel Amarilla Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	Alexandria Muscat Pink Muscat Yellow Muscat Pedro Jimenez
Hacienda Mal Paso	Destilería <i>Distillery</i>	Hacienda Mal Paso
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	Limari Valley
750 ml	Formato <i>Format</i>	750 ml
Transparente, nítido y brillante con tonos plata. En nariz, limpio y fresco que evoca a frutilla blanca, lavanda y zest de limón sutil. En boca, agradablemente suave, cítrico, rico y redondo. Al final, es fresco e intenso y recuerdo a fruta blanca.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Transparent, clear and bright with silver tones. In nose, clean and fresh that evokes white strawberries, lavender and lemon. In mouth, pleasantly smooth, citrus, rich, and round. At the end, its fresh and intense, with reminiscences of white fruits.</i>



Sociedad Agrícola Hacienda Mal Paso SpA

PRODUCTO Mal Paso Ícono 40° Reservado – Transparente



Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel de Alejandría Moscatel Rosada Moscatel Amarilla Pedro Jiménez	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Pink Muscat Yellow Muscat Pedro Jimenez
Hacienda Mal Paso	Destilería Distillery	Hacienda Mal Paso
Valle del Limarí	Valle Valley	Limari Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Color muy atractivo, limpio y brillante. En nariz, entrega aromas florales muy intensos y otros relacionados con la madera, como vainilla y nuez que le confieren una adecuada y armoniosa complejidad. En boca, se nota el persistente sabor de las variedades moscateles, y su delicado maderizado, es suave y a la vez agresivo. Tiene cuerpo y redondez.	Notas de cata tasting notes	Very attractive colour, clean and bright. In nose, provides intense floral aromas, and others related to wood, vanilla and walnut, that deliver an adequate and harmonious complexity. In mouth, the persistent taste of muscat grapes emerge. Its delicate wood hint is smooth, yet aggressive. It has body and roundness.



PRODUCTO Mal Paso Pedro Jiménez 40° Reservado – Transparente



Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Pedro Jiménez	Uvas Grapes	Pedro Jimenez
Hacienda Mal Paso	Destilería Distillery	Hacienda Mal Paso
Valle del Limarí	Valle Valley	Limari Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
En nariz, presenta aromas muy suaves, se percibe frutas de piel verde, notas cítricas y herbales. Suave al paladar con leve oleosidad otorgándole un carácter elegante del alcohol equilibrado.	Notas de cata tasting notes	In nose, it presents very smooth aromas, such as green-skin fruits, citrus and herbal notes. Smooth taste, with mild oiliness, providing an elegant character with balanced alcohol.



Sociedad Agroindustrial y Comercial El Rosario Ltda.



Bou Barroeta A mis Nietas 35° Especial – Transparente

Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat</i>
Destilería Bou Barroeta	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Bou Barroeta</i>
Valle del Huasco	Valle <i>Valley</i>	<i>Huasco Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Luminoso, ligeramente intenso en una suave mezcla de sabores y aromas persistentes de anís y pera cocida.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Luminous, slightly intense in a soft blend of persisting anise and baked pear aromas.</i>



Bou Barroeta Romanet 35° Especial – Envejecido

Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat</i>
Destilería Bou Barroeta	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Bou Barroeta</i>
Valle del Huasco	Valle <i>Valley</i>	<i>Huasco Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
El descanso en barricas de rauli le otorgan a este pisco un impecable tono amarillo pálido. En nariz, aroma intenso a madera y caramelo. En boca su sabor es maderoso, destacando especias como la canela.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>The ageing period in rauli wood casks provide an impeccable pale yellow tone to this pisco. In nose, intense aromas of wood and caramel. In mouth, the taste is woody, with highlights of spices, such as cinnamon.</i>



Sociedad Agroindustrial y Comercial El Rosario Ltda.



Bou Barroeta Noor 40° Reservado – Envejecido

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Envejecido	Tipo type	Aged
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat
Destilería Bou Barroeta	Destilería Distillery	Bou Barroeta
Valle del Huasco	Valle Valley	Huasco Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
En nariz, se percibe maderoso con un leve aroma a chirimoya y melón. Aromas frutales y dulces predominantes. En boca, sabor tostado, dulce y agradable.	Notas de cata tasting notes	<i>In nose, it feels somewhat woody, with hints of custard apple and melon. Fruity and sweet aromas are predominant. In mouth, toasted flavors, sweet and pleasant.</i>



Bou Barroeta María's 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	transparent
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat
Destilería Bou Barroeta	Destilería Distillery	Bou Barroeta
Valle del Huasco	Valle Valley	Huasco Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Limpio y transparente. En nariz, presenta aroma sutil a uvas moscatel, anis, caramelo y trigo.	Notas de cata tasting notes	<i>Clean and transparent. In nose, it presents a subtle scent of muscat grapes, anise, caramel, and wheat.</i>



Sociedad Agroindustrial y Comercial El Rosario Ltda.



Bou Barroeta Cofradía 40° Reservado – Envejecido

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat
Destilería Bou Barroeta	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Bou Barroeta</i>
Valle del Huasco	Valle <i>Valley</i>	<i>Huasco Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Color ámbar ligero. Aroma a madera, anís y uva. Sabor intenso dulce y refrescante con un leve sabor a café.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Light amber colour. In nose, aromas of wood, anise, and grape. In mouth, intense, sweet, and refreshing taste, with hints of coffee.</i>



Sociedad Agroindustrial y Comercial El Rosario Ltda.

PRODUCTO Bou Barroeta Luxtelle 50° Gran Pisco – Envejecido



Gran Pisco 50°	Categoría <i>Category</i>	<i>Grand Pisco</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat</i>
Destilería Bou Barroeta	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Bou Barroeta</i>
Valle del Huasco	Valle <i>Valley</i>	<i>Huasco Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Pisco con un profundo tono ámbar, con destellos dorados. En nariz, aroma a madera, clavo de olor, miel y canela. En boca el sabor es agradable, armonía entre la madera y lo dulce.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Deep amber-coloured spirit, with golden sparks. In nose, aromas of wood, cloves, honey and cinnamon. In mouth, the taste is enjoyable, highlighting the harmony between the ageing notes and sweetness.</i>



Sociedad Vinícola Miguel Torres S.A.



El Gobernador 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel Rosada Moscatel de Alejandria	Uvas Grapes	Pink Muscat Alexandria Muscat
Valle del Limarí	Valle Valley	Limari Valley
700 ml	Formato Format	700 ml
Pisco brillante y limpio. Aroma a uva con un tono a jazmines y dulzor cítrico. En boca se perciben notas frutales con gran amplitud y final largo.	Notas de cata tasting notes	Clean, bright pisco. Aromas of grape, with a hint of jasmynes and citric sweetness. In mouth, notes of fruits, with great amplitude and long aftertaste.



El Gobernador 35° Especial – Guarda

Especial 35°	Categoría Category	Special
Guarda	Tipo type	Mellow
Moscatel Rosada Moscatel de Alejandria	Uvas Grapes	Pink Muscat Alexandria Muscat
Valle del Limarí	Valle Valley	Limari Valley
700 cc	Formato Format	700 cc
Este pisco especial es elaborado con uvas pisqueras cuidadosamente seleccionadas del Valle del Limari. Posee un color dorado vivo y elegante otorgado por su proceso de maderización. En nariz, destacan sus aromas las notas florales, cítricas propias de estas variedades, donde las notas de madera delicadas y agradables complementan perfectamente las notas de la fruta. En boca su redondez, untuosidad y final delicado lo hacen el complemento perfecto para cualquier tipo de combinación que se quiera realizar, especialmente nuestra tan tradicional pisco. En resumen un gran pisco Especial para celebrar.	Notas de cata tasting notes	This special pisco is crafted with carefully selected pisco grapes from the Limari Valley. Its elegant and lively golden tone is provided by its ageing process. In nose, floral and citrus notes arise, blended to perfection with the pleasant and delicate hints of wood. In mouth, its roundness, unctuousity, and subtleness turn it into the perfect match for any kind of combination, specially the traditional pisco. Altogether, it is a great Special pisco to celebrate.



Sociedad de Inversiones Kylimarí SpA



Tololo Blue 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel de Alejandría Moscatel Rosada Pedro Jiménez	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Pink Muscat Pedro Jimenez
Viña Tololo	Destilería Distillery	Viña Tololo
Valle del Limarí	Valle Valley	Limarí Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Pisco de alta pureza y transparencia. En nariz, aromas de las uvas que lo componen, fruta blanca y hierbas. En boca presenta un sabor potente y mineral. Final largo con toques dulces.	Notas de cata tasting notes	<i>This pisco presents high purity and transparency. In nose, aromas of the grapes that were used to craft this spirit, along with white fruits and herbs. In mouth it reveals a strong, mineral taste. Long aftertaste with sweet hints.</i>



Tololo Black 40° Reservado – Envejecido

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Envejecido	Tipo type	Aged
Moscatel de Alejandría Moscatel Rosada Pedro Jiménez	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Pink Muscat Pedro Jimenez
Viña Tololo	Destilería Distillery	Viña Tololo
Valle del Limarí	Valle Valley	Limarí Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Dorado intenso y brillante. En nariz destacan los aromas a moscatal combinado con madera. En boca, cálidas notas de boldo y hierbabuena otorgan un final prolongado y complejo.	Notas de cata tasting notes	<i>Bright, intense golden tone. In nose, the scent of muscat pairs with wooden notes. In mouth, warm notes of boldo and spearmint that contribute to a complex, prolonged aftertaste.</i>



Sociedad de Inversiones Kylimarí SpA



Nor Terra Black 35° Especial – Guarda

Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Pedro Jiménez Variedad de Moscatel	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pedro Jimenez Blend of muscat grapes</i>
Viña Tololo	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Viña Tololo</i>
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Limari Valley</i>
1500 ml 750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>1500 ml 750 ml</i>
En nariz, aromas a frutos secos, durazno y cáscara de naranja. En boca tiene un desarrollo suave y complejo, combinando los aromas y los sabores con notable equilibrio.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>In nose, aromas of dried fruits, peach and orange peel. In mouth, it develops with smoothness and complexity, combining the aromas and flavors with distinct balance.</i>



Nor Terra Blue 35° Especial – Transparente

Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Pedro Jiménez Variedad de Moscatel	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pedro Jimenez Blend of muscat grapes</i>
Viña Tololo	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Viña Tololo</i>
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Limari Valley</i>
1500 ml 750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>1500 ml 750 ml</i>
En nariz, destacan los aromas a frutas blancas con un leve toque anisado. Corto en boca, con notas de frutas. Ideal para coctelería.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>In nose, the aromas of white fruits and subtle hints of anise stand out. In mouth it feels brief, with fruity notes. Ideal for preparing cocktails.</i>



Viñedos Álamo Ltda.



Álamo 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Variedad de uvas moscateles	Uvas Grapes	Blend of muscat grapes
Río Elqui	Destilería Distillery	Río Elqui
Valle de Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Intensidad aromática alta, aromas florales y notas cítricas. Es cremoso fresco de acidez alta. Destacan aromas a fruta, cítrico y floral.	Notas de cata tasting notes	High aromatic intensity, floral aromas and citric notes. Creamy, fresh, and with high acidity. Expression of fruit scents, citric and floral.



Álamo 40° Reservado - Envejecido

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Envejecido	Tipo type	Aged
variedad de uvas moscatel	Uvas Grapes	Blend of muscat grapes
Río Elqui	Destilería Distillery	Río Elqui
Valle de Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Buen cuerpo, suaves taninos, frutos secos y notas de avellana. Dulces notas de fruta y agradable evolución, gran persistencia en boca.	Notas de cata tasting notes	Good body, smooth tanines, nuts and hints of hazelnut. Sweet notes of fruit and pleasant evolution, with wide persistence in mouth.



Vitivinícola Fundo Los Nichos S.A.

PRODUCTO Los Nichos 35° Especial – Transparente



Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>transparent</i>
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pedro Jimenez</i>
Los Nichos	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Los Nichos</i>
Valle del Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Pisco transparente y limpio. En nariz, presenta alta intensidad aromática que conjuga aromas frutales como pera con notas cítricas. Presencia de notas florales de azahares. En boca, cremoso y dulce en compañía de los sabores a frutas que ayuda a una mayor persistencia.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Clean, transparent pisco. In nose, it presents a high aromatic intensity that combines fruit scents such as pear and citrus. Presence of orange blossom hints. In mouth, creamy and sweet, paired with the fruit flavors, that provide a long persistence.</i>



PRODUCTO Los Nichos 40° Reservado – Transparente



Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pedro Jimenez</i>
Los Nichos	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Los Nichos</i>
Valle del Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Pisco translúcido, sin sedimentos. Alta presencia de aromas a frutas membrillo con notas cítricas de lima. Notas florales como jazmín. En boca es sedoso y suave, lo que aporta mayor volumen y presencia.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Translucid spirit, with no presence of sediments. High presence of fruit aromas, such as quince and citrus hints of lime. Floral notes of jasmine. In mouth it is silky and smooth, which adds volume and presence.</i>



Vitivinícola Fundo Los Nichos S.A.

PRODUCTO **Espíritu de Elqui 40° Reservado – Transparente**



Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel de Austria Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pedro Jimenez</i>
Los Nichos	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Los Nichos</i>
Valle del Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Pisco transparente con ligeros ribetes de color amarillo pajizo. En nariz, aromas a pera y damasco con ligeras notas cítricas de pomelo y lima. En boca es sedoso, acompañado de una sensación dulce, dejando gusto a frutas blancas como las que se pueden apreciar en nariz.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Transparent pisco with subtle straw- yellow rims. In nose, aromas of pear and apricot, with slight notes of grapefruit and lime. In mouth it is silky, paired with a sweet sensation, with an aftertaste of white fruits.</i>



PRODUCTO **Espíritu de Elqui 45° Gran Pisco – Transparente**



Gran Pisco 45°	Categoría <i>Category</i>	<i>Grand Pisco</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Moscatel de Alejandría Moscatel de Austria Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pedro Jimenez</i>
Los Nichos	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Los Nichos</i>
Valle del Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Pisco transparente con ligeros ribetes de color amarillo pajizo. Muy limpio en aromas en donde se reconoce fruta blanca con ligeras notas tanto cítricas como a frutos secos.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Transparent pisco, with slight straw- yellow rims. Very clean in aromas, highlighting white fruits, with subtle citrus and nutty notes.</i>



Agrícola Coquena SpA

Coquena 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat
Destilería Coquena	Destilería Distillery	Destilería Coquena
Valle del Huasco	Valle Valley	Huasco Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Pisco incoloro, brillante, con destellos plateados. Es un destilado joven que se caracteriza por su condición moscatel con aromas florales y fruta tropical.	Notas de cata tasting notes	Bright, colourless, with silver sparkles. It is a young spirit, defined by its muscat condition, with aromas of flowers and tropical fruits.



Coquena Premium 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria Moscatel Rosada	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat
Destilería Coquena	Destilería Distillery	Destilería Coquena
Valle del Huasco	Valle Valley	Huasco Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Brillante, transparente y artesanal. En nariz, destaca su perfil artesanal con notas de uva pasa. En boca se perciben intensos toques de hierba fresca.	Notas de cata tasting notes	Bright, transparent, and artisanal. In nose, its artisanal spirit rises with notes of raisins. In mouth, intense hints of fresh herbs.



María Antonieta Niño de Zepeda Parra E.I.R.L.



Cogotí 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel Rosada	Uvas Grapes	Pink Muscat
Cogotí	Destilería Distillery	Cogotí
Valle del Limarí	Valle Valley	Limari Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Pisco incoloro, límpido, brillante. En nariz, aroma ligeramente cítrico, floral con indicios de rosa, algo tropical. En boca, sabor típico, sin defectos. Se siente el alcohol pero no demasiado.	Notas de cata tasting notes	<i>Colourless, clean, bright spirit. In nose, its aroma is slightly citrus, floral, with hints of rose, somewhat tropical. In mouth, classic, flawless. You can feel the alcohol but it is not overpowering.</i>



Cogotí 40° Reservado – Envejecido

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Envejecido	Tipo type	Aged
Moscatel de Alejandría Moscatel de Austria Moscatel Rosada Pedro Jiménez Torontel Moscatel Amarilla	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat Pedro Jimenez Torontel Yellow Muscat
Cogotí	Destilería Distillery	Cogotí
Valle del Limarí	Valle Valley	Limari Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Color amarillo oro oscuro, ambar. En nariz, aromas a chocolate, humo, clavo de olor. Ligero aroma frutal, higos. En boca presenta el típico sabor a madera fina, redondo sin defectos.	Notas de cata tasting notes	<i>Dark golden, amber coloured. In nose, aromas of chocolate, smoke, cloves. Slight fruity notes, figs. In mouth, it presents the classic taste of fine wood, round and flawless.</i>



María Antonieta Niño de Zepeda Parra E.I.R.L.

PRODUCTO Cogotí Premium 40° Reservado – Transparente
ASOCIADO

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Moscatel Rosada	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pink Muscat</i>
Cogotí	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Cogotí</i>
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Limari Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Pisco incoloro, límpido, brillante. En nariz, destacan los aromas frutales con tonos de plátano, damasco y durazno. En boca, presenta un sabor redondo, típico, sin defectos.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Colourless, clean, bright spirit. In nose, fruit aromas emerge, with notes of banana, apricot and peach. In mouth, it presents a round taste, classic, flawless.</i>



Comercializadora Atacama Gourmet Ltda.

Armidita 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat</i>
Destilaría Armidita	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Armidita</i>
Valle del Huasco	Valle <i>Valley</i>	<i>Huasco Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Luce notas de flores frescas, notas de manzana roja y pepino de fruta. Boca de intensidad media donde resalta el sabor de la uva.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Clean and bright. Displays notes of red apple and melon pear. Medium intensity in mouth, highlighting the taste of the grape.</i>



Armidita Premium 43° Gran Pisco – Envejecido

Gran Pisco 43°	Categoría <i>Category</i>	<i>Grand Pisco</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat</i>
Destilería Armidita	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Armidita</i>
Valle del Huasco	Valle <i>Valley</i>	<i>Huasco Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Aromas secos con expresión de uva, especies dulces y madera que predomina. Boca robusta y expresiva.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Dry aromas with grape expression, sweet spices and predominating wood. In mouth, robust and expressive.</i>



Comercializadora Atacama Gourmet Ltda.

Alturas del Huasco 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel de Alejandría Moscatel de Austria Pedro Jiménez	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Austrian Muscat Pedro Jimenez
Destilería Armidita	Destilería Distillery	Armidita
Valle del Huasco	Valle Valley	Huasco Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Suaves notas de flores de azahar, lima, manzana verde y un final de uva muy grato. Boca de cuerpo medio con distinción, equilibrado, denota tonos clásicos de moscatel.	Notas de cata tasting notes	Smooth notes of orange blossom, lime, green apple and a very pleasant grape end. In mouth, medium body with distinction, well balanced, revealing classic muscat tones.



Comercializadora La Liebre Ltda.

Valle Luna 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Moscatel de Alejandria	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat</i>
ABA	Destilería <i>Distillery</i>	<i>ABA</i>
Valle de Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Incoloro cristalino a la vista. En nariz muy fragante, con toques a flores, miel y cítricos. En boca es suave y sedoso, con el sabor a miel y elegantes notas aterciopeladas.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Colourless, crystalline to the sight. In nose, very fragrant, with notes of flowers, honey and citrus. In mouth, it is smooth and silky, with hints of honey and elegant velvet notes.</i>



La Vinoteca Ltda.

Sagrado Corazón 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Moscatel Rosada Moscatel de Alejandría Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pink Muscat Alexandria Muscat Pedro Jimenez</i>
Río Elqui	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Río Elqui</i>
Valle de Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Mantiene su cristalino color natural. En nariz, surgen aromas a flores, con toques a cáscara de cítrico. En boca se muestra elegante y equilibrado, con notas de miel.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>This spirit maintains its natural crystalline colour. In nose, aromas of flowers, with hints of citrus peel. In mouth, it reveals its elegance and balance, with hints of honey.</i>



Sagrado Corazón 35° Especial – Guarda

Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Moscatel de Alejandría	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat</i>
Río Elqui	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Río Elqui</i>
Valle de Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Único en su categoría, elaborado 100% con uva Moscatel de Alejandría, que le otorga especiales notas frutales cítricas y a especias. En nariz destacan las notas dulces y de madera tostada. En boca las notas frutales se unen a toques dulces de especias y madera tostada.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>One of a kind in its category, 100% crafted with Alexandria Muscat grapes, providing particular notes of citrus, fruits and spices. In nose, toasted wood and sweet notes prevail. In mouth, fruity notes join with sweet hints of spices and toasted wood.</i>



La Vinoteca Ltda.

Sagrado Corazón 40° Reservado – Guarda

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Moscatel de Alejandría Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Pedro Jimenez</i>
Río Elqui	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Rio Elqui</i>
Valle de Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Placer, sofisticación y equilibrio, definen a este espirituoso de baja sensación alcohólica, debido al balance que consigue la uva Pedro Jimenez al mezclarla con la uva Moscatel de Alejandria. En nariz, aromas de vainilla, plátano y uva, con toques florales. En boca prevalece el moscatel, con un final dulce y amaderado.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Pleasure, sophistication and balance define this spirit. It presents a low alcoholic feel, thanks to the equilibrium between the Pedro Jimenez and Alexandria Muscat strains. In nose, aromas of vanilla, bananas and grapes, with floral hints. In mouth the muscat prevails, with a sweet and woody end.</i>



Monje Negro SpA

Monje Negro 35° Especial – Guarda

Especial 35°	Categoría Category	Special
Guarda	Tipo type	Mellow
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria Moscatel Rosada Moscatel Amarilla Pedro Jiménez	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat Yellow Muscat Pedro Jimenez
Río Elqui	Destilería Distillery	Río Elqui
Valle del Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
700 ml	Formato Format	700 ml
Dulce y de sensación alcohólica media. En nariz, destaca la vainillina de la madera tostada, acompañada de notas frutales y especias como el clavo de olor con una persistencia final media a alta de té negro y chocolate amargo.	Notas de cata tasting notes	Sweet and medium alcoholic feel. In nose, the vanilla and toasted wood arise, paired with fruity notes and spices such as cloves. Medium to high final persistence, with highlights of black tea and bitter chocolate.



Monje Negro 40° Reservado – Envejecido

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Envejecido	Tipo type	Aged
Pedro Jiménez	Uvas Grapes	Pedro Jimenez
Río Elqui	Destilería Distillery	Río Elqui
Valle del Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
700 ml	Formato Format	700 ml
Dulzor y sensación alcohólica media a baja, estructurado y de carácter. Destaca la madera tostada y caramelo. Posteriormente encontramos notas a especias como clavo de olor, canela y vainilla, lo siguen notas a fruta seca, termina dulce, cálido y con notas a madera suave.	Notas de cata tasting notes	Sweetness and medium to low alcoholic feel. Well structured and with character. Presence of toasted wood and caramel. Notes of spices such as cloves, cinnamon and vanilla arise, followed by notes of dried fruits. The end is sweet, warm and with smooth hints of wood.



Monje Negro SpA

Monje Negro 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Moscatel de Alejandria Moscatel de Austria Moscatel Rosada Moscatel Amarilla Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat Austrian Muscat Pink Muscat Yellow Muscat Pedro Jimenez</i>
Río Elqui	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Río Elqui</i>
Valle del Elqui	Valle <i>Valley</i>	<i>Elqui Valley</i>
700 ml	Formato <i>Format</i>	<i>700 ml</i>
Equilibrado en sabor y rudo en carácter, rescata la esencia de los antiguos piscos, con una persistencia media.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Well balanced taste, rugged character. It rescues the essence of traditional piscos, with medium persistence.</i>



Elaboración y Venta de Bebidas Pilar Uribe Cerón E.I.R.L.

Bramador 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparente</i>
Moscatel Rosada Pedro Jiménez	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pink Muscat Pedro Jimenez</i>
Bramador	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Bramador</i>
Valle de Copiapó	Valle <i>Valley</i>	<i>Copiapó Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Pisco joven, transparente, con leve tono ámbar, con suaves y delicados aromas a jazmines y frutas maduras como melones y duraznos. En boca es redondo, dulce, alegre con final agradable y persistente.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Young, transparent, with a delicate amber tone, with soft and delicate scent of jasmynes and ripe fruit, like melons and peaches. In mouth it is round, sweet, happy, with pleasant and persistent aftertaste.</i>



Don Felipe Inversiones S.A.

Ovalle 40° Reservado – Envejecido

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Envejecido	Tipo <i>type</i>	<i>Aged</i>
Moscatel de Alejandria	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Alexandria Muscat</i>
Chañaral de Carén	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Chañaral de Carén</i>
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Valle del Limarí</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Intenso color áureo tostado brillante. Muy equilibrado, con aroma dulce que recuerda el olor a fruta madura. En boca se percibe redondo, con gran personalidad y potencia.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Intense, bright, toasted golden colour. Very well balanced, with sweet aromas that remind the scent of ripe fruit. In mouth it reveals round, with great personality and power.</i>



Pisquera Tulahuen SpA

Waqar 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel Rosada Moscatel de Alejandria	Uvas Grapes	Pink Muscat Alexandria Muscat
Destilería Tulahuén	Destilería Distillery	Destilería Tulahuén
Valle del Limarí	Valle Valley	Limari Valley
700 ml	Formato Format	700 ml
Destilado transparente con una limpidez y brillo prístino. En nariz, destacan aromas florales, azahar, fruta blanca fresca y pera de agua. En boca es sutil y fresco apareciendo un leve picor que entrega vivacidad.	Notas de cata tasting notes	Transparent spirit, with a cleanliness and pristine glow. In nose, floral aromas, orange blossom, fresh white fruits and pear. In mouth it is subtle and fresh, with slight hints of spiciness what add vivacity.



Pisquera Tulahuen SpA

Black Heron 43,5° Gran Pisco – Envejecido

Gran Pisco 43,5°	Categoría Category	Great Pisco 43.5
Envejecido	Tipo type	Aged
Moscatel de Alejandria Moscatel Rosada	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Pink Muscat
Destilería Tulahuen	Destilería Distillery	Destilería Tulahuen
Valle del Limari	Valle Valley	Limari Valley
700 ml	Formato Format	700 ml
Destaca en nariz sus notas ahumadas suaves, que no opacan el aporte tostado, café y tabaco de la barrica, como tampoco las notas frutales de su origen. En boca mantiene lo percibido en nariz, intenso y expresivo sin ser ardoroso, seco y con un leve picor en el final de boca que sostiene su agradable retrogusto ahumado en forma prolongada, desapareciendo lenta y sutilmente.	Notas de cata tasting notes	<i>In nose, this spirit stands out for its smooth notes, that don't overpower the contribution of roast, coffee, and tobacco of the cask, nor the fruity notes of its origin. In mouth, flavors match the aromas, intense and expressive without burning, dry and with a slight spiciness that holds a nice smoky prolonged aftertaste, that slowly descends.</i>



S&R Tecnologías Pedro Álvarez Muñoz E.I.R.L.

PRODUCTO Álmu 40° Reservado – Transparente



Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Pedro Jiménez	Uvas Grapes	Pedro Jimenez
Destilería La Cochera	Destilería Distillery	La Cochera
Valle del Limarí	Valle Valley	Limari Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Parte con aromas de manzana verde y melón. En boca el tono dulce se acrecienta con notas de pasas de buena intensidad que denota un perfil artesanal.	Notas de cata tasting notes	At first, green apple and melon aromas. In mouth, the sweet tone enhances with intense notes of raisins that denotes its artisanal heritage.



PRODUCTO Álmu 40° Reservado – Envejecido



Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Envejecido	Tipo type	Aged
Pedro Jiménez	Uvas Grapes	Pedro Jimenez
Destilería La Cochera	Destilería Distillery	La Cochera
Valle del Limarí	Valle Valley	Limari Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Una nota dulce que precede a olores de uva, hierba fresca y un toque levemente salino. Perfil frutal y herbáceo, que combina en boca con madera.	Notas de cata tasting notes	A sweet note preceding grape, fresh herbs, and a slightly saline touch. Fruity and herbal profile, that combines in mouth with wood.



Gudelio Eleuterio Ramírez Ibarbe (Don Gudelio)

Don Gudelio Arlet 35° Especial – Transparente

Especial 35°	Categoría Category	Special
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel de Alejandría Moscatel Rosada	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Pink Muscat
Don Gudelio	Destilería Distillery	Don Gudelio
Valle del Huasco	Valle Valley	Huasco Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Limpio, con ribetes plateados. En nariz destacan los aromas de frutas blancas y notas cítricas. Pisco de gran dulzor, suave en boca y de gran versatilidad.	Notas de cata tasting notes	Clean, with silver rims. In nose, outstanding aromas of white fruits. Smooth in mouth, with great versatility.



Don Gudelio Violeta 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Transparente	Tipo type	Transparent
Moscatel de Alejandría Moscatel Rosada	Uvas Grapes	Alexandria Muscat Pink Muscat
Don Gudelio	Destilería Distillery	Don Gudelio
Valle del Huasco	Valle Valley	Huasco Valley
750 ml	Formato Format	750 ml
Pisco brillante, transparente y limpio. En nariz destacan los aromas florales y frutales. Muy suave en boca, dulzor propio de las uvas muy asoleadas.	Notas de cata tasting notes	Clean, transparent, bright pisco. In nose, floral and fruity aromas rise. Very smooth in mouth, with the sweetness of late harvest grapes.

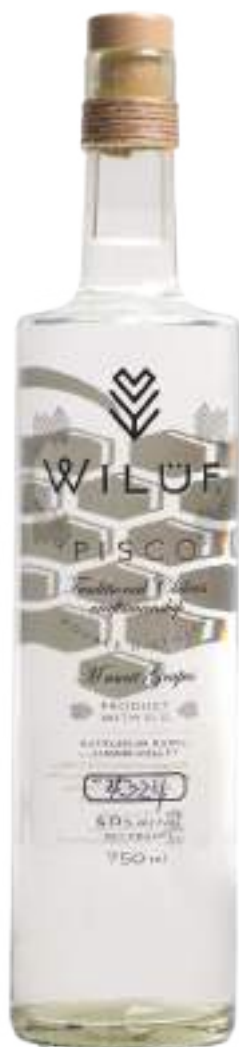


Lucía Verónica Juliá Donoso (Pisquera Casa Juliá)

Wiluf 40° Reservado – Transparente

Juliá 40° Reservado – Transparente

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Moscatel Rosada Moscatel de Alejandría	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pink Muscat Alexandria Muscat</i>
Destilería Wiluf	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Destilería Wiluf</i>
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Limari Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Es limpio y brillante, en nariz entrega aromas de fruta tropical con leves toques cítricos y berries. Aroma floral muy persistente. Persistente sabor de las variedades moscateles.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Clean and bright. In nose, aromas of tropical fruits with hints of citrus and berries. Very persistent floral aromas. Persistent taste of muscat grapes.</i>



Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Transparente	Tipo <i>type</i>	<i>Transparent</i>
Moscatel Rosada Moscatel de Alejandría	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pink Muscat Alexandria Muscat</i>
Destilería Wiluf	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Destilería Wiluf</i>
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Limari Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Pisco incoloro, limpio y brillante. En nariz se aprecian aromas típicos de fruta tropical y berries. En boca se muestra redondo, suave y persistente.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Colourless, clean and bright. In nose, classic berries and tropical fruit aromas emerge. In mouth it is round, smooth and persistent.</i>



Viña Concha y Toro S.A.



Diablo 35° Especial – Guarda

Especial 35°	Categoría Category	Special
Guarda	Tipo type	Mellow
Variedad de moscatel Pedro Jiménez	Uvas Grapes	Blend of muscat grapes Pedro Jimenez
Río Elqui	Destilería Distillery	Río Elqui
Valle del Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
700 ml	Formato Format	700 ml
En nariz predominan notas de uva, aromas florales y toques de vainilla. En boca es dulce y amable, destaca su balance y equilibrio.	Notas de cata tasting notes	In nose, notes of grape, flowers and vanilla prevail. In mouth it is sweet and easy going, highlighting its balance and equilibrium.



Diablo 40° Reservado – Guarda

Reservado 40°	Categoría Category	Reserved
Guarda	Tipo type	Mellow
Variedad de moscatel Pedro Jiménez	Uvas Grapes	Blend of muscat grapes Pedro Jimenez
Río Elqui	Destilería Distillery	Río Elqui
Valle del Elqui	Valle Valley	Elqui Valley
700 ml	Formato Format	700 ml
En nariz es una fusión perfecta entre frescos y dulces toques de uvas moscatel, junto a elegantes notas de barrica. Aromas florales dan paso a delicados toques especiados a vainilla. En boca, destaca su balance, de final refinado y persistente. Resaltan notas nogadas que le entrega el reposo de más de seis meses en barricas de roble francés.	Notas de cata tasting notes	In nose, it shows the perfect ensemble between the fresh and sweet hints of muscat grapes, paired with elegant hints of its ageing process in casks. Floral aromas preceded by delicate spicy vanilla notes. In mouth, the outstanding balance, with refined and persistent aftertaste. Nutty taste is delivered by the six-month ageing in french oak casks.



Viña Santa Rita S.A.

1733 35° Especial – Guarda

Especial 35°	Categoría <i>Category</i>	<i>Special</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Pedro Jiménez Moscatel de Alejandría	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pedro Jimenez Alexandria Muscat</i>
Hacienda Mal Paso	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Hacienda Mal Paso</i>
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Limari Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Dorado limpio y brillante. En nariz destaca la integridad de los aromas característicos de la uva moscatel de Alejandría, una de las más antiguas que existen, y la frescura de la uva Pedro Jimenez. En boca, los toques de madera resaltan los sabores frutales y ligeramente especiados de este destilado. Final medio agradable.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Bright, clean golden colour. In nose, the integrity of the characteristic aromas of muscat grapes blend harmoniously with the freshness of Pedro Jimenez strain. In mouth, the notes of wood enhance the fruity and slightly spicy taste of this spirit. Nice medium end.</i>



1733 40° Reservado – Guarda

Reservado 40°	Categoría <i>Category</i>	<i>Reserved</i>
Guarda	Tipo <i>type</i>	<i>Mellow</i>
Pedro Jiménez Moscatel de Alejandría	Uvas <i>Grapes</i>	<i>Pedro Jimenez Alexandria Muscat</i>
Hacienda Mal Paso	Destilería <i>Distillery</i>	<i>Hacienda Mal Paso</i>
Valle del Limarí	Valle <i>Valley</i>	<i>Limari Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	<i>750 ml</i>
Dorado brillante y luminoso. En nariz, aromas de fruta blanca y notas de hierbas frescas. En boca destaca la fruta madura y suaves notas tostadas.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Brilliant, luminous golden colour. In nose, white fruits and fresh herbs are distinctive. In mouth, ripe fruit and smooth toasted notes are highlighted.</i>



Viña Siete Brujas Ltda.

Ceremonial 43° Gran Pisco – Transparente

Gran Pisco 43°	Categoría <i>Category</i>	Grand Pisco
Transparente	Tipo <i>type</i>	Transparent
Pedro Jiménez Moscatel de Austria	Uvas <i>Grapes</i>	Pedro Jimenez <i>austrian Muscat</i>
Viña Siete Brujas	Destilería <i>Distillery</i>	Viña Siete Brujas
Valle del Choapa	Valle <i>Valley</i>	Choapa <i>Valley</i>
750 ml	Formato <i>Format</i>	750 ml
Es incoloro, transparente, limpio y brillante. Aromas complejos, se aprecian frutas tropicales. Suave y voluptuoso, ideal para beberlo solo. En boca es dulce, cálido.	Notas de cata <i>tasting notes</i>	<i>Colourless, transparent, clean, and bright. Complex aromas, highlighting tropical fruits. Smooth and voluptuous, ideal to be enjoyed neat. In mouth it is sweet and warm.</i>





Toma aérea planta destilería Capel

Cifras de la Industria

*Industry
Figures*

10 mil hectáreas plantadas con uva pisquera

36 millones de litros de pisco producidos por año

Consumo per cápita de **1,9** litros anuales a nivel nacional

90% de productores de uva pisquera están asociados al modelo cooperativo

Principales **destinos** de las exportaciones de pisco: Estados Unidos, Argentina, Europa y China

175 millones de kilos de uvas producidas en la última vendimia

Para hacer una botella de pisco se requieren aprox **4** kilos de uva

2.800 productores de uva pisquera

3.500 empleos permanentes

85% de los productores de uva pisquera cultivan menos de 5 hectáreas

40.000 empleos indirectos

411 premios y medallas en concursos internacionales, desde el año 2020

Más de **20** destilerías están actualmente produciendo pisco en Chile

11 cepas de uva son consideradas por la legislación para hacer pisco

1733: año en que aparece el uso de la palabra “pisco” para designar al aguardiente de uva

1931: se establece la Denominación de Origen Pisco

Más de **50** marcas de pisco

Casi **150** diferentes botellas de pisco se producen en Chile

Hacienda La Torre, ubicada en la que actualmente es la zona entre Monte Grande y Pisco Elqui, es el lugar donde nació el pisco

10 thousand hectares of pisco vines planted

36 million litres of pisco produced each year

1.9 litres of pisco consumed per capita in Chile, every year

90% of pisco grape producers are associated to the cooperative model

Main **destination** of pisco exports: USA, Argentina, Europe, and China

175 million kilos of pisco grapes collected in the last harvest

around **4** kilos of pisco grapes are required to produce a bottle of pisco

2,800 pisco grape producers

3,500 permanent jobs

85% of pisco grape producers have less than 5 hectares of vines

40,000 indirect jobs

Since 2000, pisco has been granted **411** medals and prizes at international contests

Over **20** distilleries are producing pisco in Chile

To produce pisco, **11** grape strains can be used

1733: is the year in which the word "pisco" is used for the first time to designate the grape spirit.

1931: the Pisco Designation of Origin is established

Over **50** pisco brands

Almost **150** pisco bottles are being produced in Chile

Pisco was born in the **La Torre Estate**, which was located near the current towns of Pisco Elqui and Monte Grande



Coctelería

Cocktails

Expreso Limarí / Limari Express

Bartender Sebastián Campos



Ingredientes (2 personas):

60 ml. de pisco transparente 40°
45 ml. de leche de almendras
30 ml. de café expreso
30 ml. de sirope (syrup azúcar rubia)
Canela en polvo

Preparación para la leche de almendras

Pelar las almendras agregándoles agua caliente y luego fría. Agregar a la juguera 300 gr. de almendras y 500 ml. de agua. Una vez molidas las almendras, colar la bebida.

Preparación para el sirope

Agregar en una olla 200 gr. de azúcar rubia por 200 cc. de agua, calentar a fuego lento hasta diluir completamente el azúcar. Dejar enfriar.

Preparación cóctel

En una coctelera con 5 cubos de hielo, agregar primero el sirope, luego la leche de almendras y el café, al final agregar el pisco. Batir enérgicamente por 10 segundos, colar sobre una copa previamente fría. Al final espolvorear canela y decorar con almendras en mitades.

Ingredients (2 drinks):

60 ml. transparent pisco 40°
45 ml. almond milk
30 ml. espresso coffee
30 ml. sugar syrup
Cinnamon powder

Preparation of the almond milk:

Peel the almonds by adding hot water and then cold. Add 300 gr. of almonds and 500 ml. of water to the blender. Once the almonds are ground, strain and set the liquid aside.

Preparation of the syrup:

Pour in a pot 200 gr. of brown sugar and the same amount of water. Simmer until the sugar is completely diluted. Set aside to cool down.

Preparation of the cocktail:

In a shaker with 5 ice cubes, first add the syrup, then the almond milk and coffee, and finally the pisco. Whisk vigorously for 10 seconds, strain over a cooled glass. To serve, sprinkle cinnamon and garnish with almonds in halves.



Granadiña

Bartender Sebastián Campos

Ingredients (for 2 drinks)
60 ml. transparent pisco 40°
50 grs. of pomegranate grains
30 grs. of celery stalks
1 tbsp. granulated sugar
1 tbsp. lemon juice
2 drops of bitter
Abundant ice

Preparation:
Place pomegranate, celery, and sugar into a mixing glass. Crush well with a mortar to extract the juice from the fruit. Add pisco, lemon juice and bitter; stir or shake in shaker until the sugar dissolves.
In a rock glass add plenty of ice and serve the mixture using a strainer. Add pomegranate grains as garnish and a celery stalk for perfume.

Ingredientes (para 2 personas)
60 ml. de pisco transparente 40°
50 grs. de granos de granada
30 grs. de tallos de apio
1 cda. de azúcar granulada
1 cda. de jugo de limón
2 gotas de amargo
Abundante hielo

Preparación:
Introducir la granada, el apio y el azúcar a un vaso mezclador. Machacar bien con un mortero para extraer el jugo de la fruta. Agregar el pisco, jugo de limón y el amargo; revolver o agitar en coctelera hasta que disuelva el azúcar.
En un vaso rock agregar abundante hielo y servir la mezcla utilizando un colador. Agregar granos de granada sin machacar para decorar y una ramita de apio para perfumar.
Si utilizan hielo picado utilizar bombilla, con hielo en cubo no sería necesario.

Pichuncho

Bartender Jimmy Pacheco



Ingredientes:

1 parte de pisco envejecido
1 parte de Vermouth Rosso
1/4 parte licor de naranja
1 ramita de canela
Cáscaras de limones y naranjas a gusto

Preparación

La parte puede ser cualquier unidad de medida que sea el 100%, desde una taza o un tazón u otra medida que sea de conveniencia.

Todos los ingredientes se sirven dentro de un frasco o contenedor de vidrio de forma aleatoria. Se deja reposar por 5 días dentro del refrigerador para extraer los aceites esenciales de las cáscaras de naranjas y limones. Pasado los cinco días se filtra con doble colado y se sirve. Se recomienda volver a guardar en el refrigerador por el tiempo que estimen conveniente.

Ingredients:

*1 part aged pisco
1 part Vermouth Rosso
1/4 part orange liqueur
1 cinnamon stick
Lemon and orange peels*

Preparation

The part can be any unit of measure: from a cup or bowl or other measure that is of convenience.

All ingredients are poured into a glass bottle or container. Let rest for 5 days in the refrigerator to infuse with the essential oils from the peels. After five days, double filter and serve. Keep the bottle in the fridge.



Ingredients: (two drinks)
30 ml. transparent pisco 40
30 ml. Campari
30 ml. Arrayan liqueur or Vermouth Rosso
5 ml. grapefruit juice

Preparation:
In a rock glass, add 3 to 4 ice cubes, stir and remove excess water.
Incorporate the pisco and the arrayan liqueur or Vermouth, grapefruit juice and Campari.
Stir with mixing spoon and serve with grapefruit peel on top.

Pionero / Pioneer

Bartender Julio Palestro

Ingredientes: (dos personas)
30 ml. de pisco transparente 40°
30 ml. de Campari
30 ml. de licor de Arrayán o Vermouth Rosso
5 ml. de jugo de pomelo
Vaso: Corto o Rock

Preparación:
En el vaso, agregar 3 a 4 cubos de hielo, revolver y eliminar el exceso de agua.
Incorporar el pisco y luego el licor de arrayán o Vermouth, el jugo de pomelo y el Campari.
Revolver con cuchara mezcladora y servir con cáscara de pomelo sobre la superficie.

Grape Limarí Ice Tea / Limari Grape Ice Tea

Bartender Jeffrey López

Ingredientes:

60 ml pisco transparente
25 ml vermouth blanco Martini
30 mix cítricos (pomelo rosado, limón sutil)
30 ml de jarabe de manzanilla y miel
4 trozos de manzana verde
45 ml top infusión de té chai

Elaboración: en una coctelera incorporar los trozos de manzana verde, jarabe de manzanilla y miel y machacar. Luego incorporar mix cítrico, vermouth blanco, pisco y batir con mucho hielo.

Colar en un recipiente limpio y volver a colar en la copa con un hielo tallado transparente y sobre el hielo agregar la infusión de té chai.

Decorar con piel de pomelo y flor comestible.

Cristalería: copa cognac



Ingredients:

60 ml. transparent pisco
25 ml. vermouth bianco
30 citrus mix
30 ml. chamomile syrup and honey
4 slices green apple
45ml. chai tea infusion

Preparation:

In a shaker incorporate the slices of green apple, chamomile syrup and honey and crush. Then incorporate citrus mix, white vermouth, pisco and shake with lots of ice.

Strain into a clean bowl and re-strain into the a cognac glass with round-carved ice. Slowly pour the chai tea infusion on top of the ice.

Garnish with grapefruit peel and edible flower.



This novel version combines the versatility of pisco with the refreshing flavor of one of the classic American cocktails. It is a fast, simple, delicious, and very attractive cocktail.

Ingredients:

*2 parts of transparent pisco
1 part lemon juice
4 parts ginger ale
Mint leaves
Chopped ice
Lemon slices*

This cocktail is traditionally served in a copper jug, also highlighting the mining tradition of our pisco area. Any other metal container can also be used to help preserve the temperature of the cocktail. If no such jugs are available, use a rock glass.

Place some ice in the jug, then add the lemon juice and pisco. Mix well with a teaspoon. Incorporate the mint and a slice of lemon. Finish filling the glass with ginger ale.

Pisco Mule

Asociación de Productores de Pisco A.G.

Esta novedosa versión combina la versatilidad del pisco con el sabor refrescante de uno de los cócteles clásicos americanos. Es un cóctel rápido, simple, delicioso y muy atractivo.

Ingredientes:

2 medidas pisco transparente
1 medida jugo de limón
4 medidas ginger ale
Hojitas de hierbabuena
Hielo picado
1 rodaja de limón

Este cóctel se sirve tradicionalmente en una jarra de cobre, destacando además la tradición minera de nuestra zona pisquera. También puede usarse cualquier otro recipiente metálico para ayudar a preservar la temperatura del cóctel, o, en su defecto un vaso ancho.

En el mismo recipiente ponemos el hielo, para luego agregar el jugo de limón y el pisco. Mezclar bien con una cucharilla. Incorporamos la hierbabuena (la menta también es una buena alternativa) y la rodaja de limón. Terminamos de rellenar el vaso con ginger ale.

Pisco sour

Asociación de Productores de Pisco A.G.



El cóctel que ha hecho famoso al pisco alrededor del mundo es uno de los favoritos de los chilenos, por su sabor dulce y fresco. El pisco sour es un aperitivo infaltable en nuestras reuniones y celebraciones.

Ingredientes:

3 medidas pisco transparente
1 medida azúcar o syrup simple
1 medida jugo de limón
Hielo

La coctelera adquiere protagonismo en la preparación de este cóctel, ya que debe agitarse correctamente para lograr unir los ingredientes en una sola textura, que combina la dulzura del azúcar, la acidez del limón y el toque frutal y expresivo del pisco transparente.

El hielo es un ingrediente que estará presente sólo en la coctelera, y que servirá para enfriar el cóctel durante su preparación, pero sin diluir los sabores. Todos los ingredientes se incorporan a la coctelera; luego de tajarla bien, se agita por 3 a 5 minutos para incorporar todos los sabores y aromas.

Colar y servir en una copa flauta.

The cocktail that has made pisco famous around the world is a favorite of Chileans, due to its sweet and fresh taste. Pisco sour is a foolproof protagonist in our meetings and celebrations.

Ingredients:

*3 parts transparent pisco
1 part sugar or sugar syrup
1 part lemon juice
Ice*

The shaker takes a key role in this cocktail, since it must be shaken correctly to properly mix all the ingredients in a single texture, combining the sweetness of the sugar, the acidity of the lemon and the fruity and expressive touch of the transparent pisco.

Ice is an ingredient that will be present only in the shaker, to cool the cocktail during its preparation, but without diluting the flavors. All ingredients are incorporated into the shaker; place the cap and shake for 3 to 5 minutes to blend all flavors and aromas.

Strain and serve in a flute glass.



This cocktail also has a simple and fast preparation, but is more intense and highlights the complexity of flavors and aromas of aged pisco, its notes of ripe fruit and wood.

Ingredients:

1 part aged pisco

1 part amaretto

Cloves

Orange peel

Chilean cherry

Cool a tumbler glass with ice. Remove and discard excess water. Pour the pisco and amaretto and stir with the bar spoon until both spirits are incorporated.

Add the orange peel with two or three embedded cloves to the glass. These ingredients will add to the cocktail a wide range of aromas and flavors, which combine perfectly with the notes of aged pisco and the sweetness of amaretto.

Before serving, drop a Chilean cherry into the glass.

Serena Connection

Asociación de Productores de Pisco A.G.

Este cóctel también presenta una preparación simple y rápida, pero es más intenso y destaca la complejidad de sabores y aromas del pisco envejecido, sus notas de fruta madura y madera.

Ingredientes:

1 medida pisco envejecido

1 medida amaretto

Clavo de olor

Cáscara de naranja

Una cereza

Enfriar un vaso tumbler bajo con hielo. Remover y descartar el agua sobrante. Verter el pisco y amaretto y remover con la cuchara de bar hasta incorporar ambos licores.

Agregar al vaso la cáscara de naranja con dos o tres clavos de olor incrustados. Estos ingredientes aportarán al cóctel una amplia gama de aromas y sabores, que combinan a la perfección con las notas de madera del pisco y la dulzura del amaretto.

Antes de servir, dejar caer una cereza chilena en el vaso.



Cabrilla a la Piedra con mix de quinoa, Libro Sabores Diaguitas de ayer y hoy

Gastronomía

Gastronomy



Camarones de río en llamas y ensalada verde

Chef Juan Ruilova

Ingredientes (4 personas):

Camarones flambeados
9 camarones de río (sin piel en las colas)
Aceite de oliva
30 ml. a 50 ml. de pisco transparente (a gusto)
1 diente de ajo aplastado con su cáscara

Para el aderezo de la ensalada verde

1 cda. de miel
1 cda. de vinagre
1 cda. aceite de oliva
1 cda. de pisco transparente

Preparación camarones flambeados:

En una sartén fría, agregar el aceite de oliva y el ajo. Esperar a que tome temperatura alta y agregar los camarones con una pizca de sal a gusto; saltear por 3 a 5 minutos o una vez que los camarones han tomado un color naranja. Incorporar el pisco transparente e inclinar la sartén para que ingrese el fuego y así flambear la preparación. La llama se apaga por sí sola una vez que el alcohol se evapora.

Servir los camarones calientes junto a una rica ensalada verde a gusto. Pueden mezclar hojas de albahaca, espinaca, mentas, rúcula, lechuga, cilantro y/o perejil, láminas de pepino, zapallo italiano rallado, etc.

Preparación para el aderezo de la ensalada verde:

Juntar todos los ingredientes en un bol, mezclando con batidor de varilla o tenedor.

Distribuir sobre la ensalada y servir.

Flambée river shrimp and green salad

Chef Juan Ruilova

Ingredients (4 people):

For the flambée shrimp
9 river shrimps (peeled)
Olive oil
30 ml. to 50 ml. of transparent pisco
1 garlic clove crushed with its shell

For the green salad dressing

1 tbsp. honey
1 tbsp. vinegar
1 tbsp. olive oil
1 tbsp. transparent pisco

Preparation of the flambée shrimp:

In a cold frying pan, add the olive oil and garlic. Once hot, add the shrimp with a pinch of salt to taste; sauté for 3 to 5 minutes or once the shrimp have taken an orange coloration.

Pour in the warmed up pisco, standing at a safe distance from the stove, ignite immediately with a long match or lighter.

Gently shake the now-flaming pan to evenly distribute the alcohol. Let cook until the flames disappear. The alcohol generally burns off by itself in a few seconds.

Serve the hot shrimp with an assorted green salad. You can mix basil leaves, spinach, mint, arugula, lettuce, coriander and/or parsley, cucumber slices, shredded zucchini, etc.

Preparation of the green salad dressing:

Combine all ingredients in a bowl, mixing with a whisk or fork. Distribute over the salad and serve.



Machas con malicia

Chef Felipe Guerrero

Ingredientes (2 personas):

12 machas en su concha
 30 grs. queso de cabra rallado (idealmente combinar queso maduro y fresco)
 2 cdas. de aceite de oliva
 30 ml. de pisco transparente
 Sal y pimienta

Preparación:

Lavar las conchas antes de iniciar la preparación. Se aconseja lavar con agua caliente, pues facilita su apertura. Abrir, separar las lenguas, lavarlas y limpiarlas para volver a ubicarlas sobre las conchas, dispuestas en una fuente adecuada para el horno. Paralelamente, se procede a preparar el gratinado en un bol aparte: mezclar el queso rallado, pisco, aceite de oliva, sal y pimienta. Una vez listo el gratinado, agregar una cantidad adecuada encima de cada macha. Si desea obtener un mejor gratinado, espolvorear paprika encima. Luego, se llevan a un horno convencional o eléctrico durante 3 a 4 minutos aproximadamente. Para lograr un mejor gratinado, encender el grill del horno en el minuto final. Retirar y servir inmediatamente.

Chilean razor clams with malice

Chef Felipe Guerrero

Ingredients (2 people):

12 Chilean razor clams with their shells
 30 grs. shredded goat cheese (ideally combine ripe and fresh cheese)
 2 tbsp. olive oil
 30 ml. transparent pisco
 Salt and pepper to taste

Preparation:

Wash the shells. It is better to wash them with hot water, as it makes it easier to open them afterwards. Open, separate the tongues, wash them, clean and pat-dry, before placing them back in the shells, arranged in an oven dish.
 Prepare the gratin mix in a separate bowl: mix the grated cheese, pisco, olive oil, salt and pepper. Once the gratin is ready, add a suitable amount on top of each razor clam. If you want to get a better gratin, sprinkle paprika on top.
 Broil in hot oven for approximately 3 to 4 minutes. For better gratin, turn on the oven grill in the final minute. Remove and serve immediately.



Ostiones cabreados

Chef Edgardo Aguilera

Ingredientes (4 personas):

16 ostiones
 200 ml. crema de leche
 60 ml. pisco envejecido
 4 cdas. cebollín
 2 cdas. mostaza
 Aceite de oliva
 4 cdas. de queso de cabra rallado
 2 cdtas. de mantequilla
 1 cdta. de ajo picado
 1/3 cdta. de pimienta negra
 1 pizca de sal

Preparación:

Limpiar los ostiones con abundante agua.

En una tabla picar finamente la parte blanca y verde del cebollín. Luego poner a calentar una sartén a fuego medio hasta que tome temperatura. Incorporar el aceite de oliva, la mantequilla, el cebollín, el ajo y se sofríe por 1 a 2 minutos. Posteriormente, agregar la mostaza, la pimienta negra, la sal y revolver durante un minuto más.

Incorporar los ostiones, saltear durante 2 minutos y agregar el pisco. Inclinar levemente la sartén para que entre el fuego y de esa manera flambear por unos instantes los ostiones. La llama se apaga por sí sola una vez que el alcohol se evapora.

Una vez apagada la llama, incorporar la crema de leche y dejar cocinar hasta reducir por 2 a 3 minutos.

Verter la preparación en pocillos y cubrir con el queso de cabra rallado, para luego gratinar en el horno por 3 minutos o hasta que esté dorado el queso. Retirar del horno y servir en los mismos pocillos.

Goaty scallops

Chef Edgardo Aguilera

Ingredients (4 people):

16 scallops
 200 ml. heavy cream
 60 ml. aged pisco
 4 tbsp. chives
 2 tbsp. mustard
 Olive oil
 4 tbsp. shredded goat cheese
 2 tbsp. butter
 1 tbsp. chopped garlic
 1/3 tbsp. black pepper
 1 pinch salt

Preparation:

Thoroughly wash the scallops with plenty of water.

On a board, finely chop the white and green part of the spring onion. Heat a frying pan over medium heat until its hot. Stir in olive oil, butter, chives, garlic, and sauté for 1 to 2 minutes. Then add the mustard, black pepper, salt and stir for another minute.

Add the scallops, sauté for 2 minutes and pour the warmed up pisco, standing at a safe distance from the stove, ignite immediately with a long match or lighter.

Gently shake the now-flaming pan to evenly distribute the alcohol. Let cook until the flames disappear. The alcohol generally burns off by itself in a few seconds.

Once the flame is extinguished, stir in the heavy cream, and let cook until reduced for 2 to 3 minutes.

Divide the mix in serving sizes on four bowls and top with the shredded goat cheese. Broil in the oven for 3 minutes or until the cheese is golden brown. Remove from the oven and serve in the same bowls.



Queso en pisco miel

Chef Rodrigo Barañaño

Ingredientes (6 personas):

4 panes de molde
200 gr. de queso de cabra
150 ml. de pisco transparente
3 cdas. de miel
1/2 cebolla picada en cuadritos
Sésamo
Aceite de oliva

Preparación del queso:

En una sartén calentar una cucharada de miel hasta que comience a burbujear, luego se incorpora la cebolla cortada en cuadritos y se mezcla hasta que quede totalmente caramelizada con la miel.

En otra sartén calentar el pisco hasta que hierva y se despoje del alcohol. Luego incorporar dos cucharadas de miel y revolver durante 1 a 3 minutos (hasta que la miel comience a burbujear).

Incorporar el queso a la sartén en un trozo grande o laminado en cortes gruesos para que no se derrita. Dejar por un minuto aproximadamente, sólo para que el queso se caliente e incorporar encima la cebolla caramelizada. Apagar.

Preparación de las tostadas:

Para las tostadas, se deben quitar los bordes de los panes de molde y cortar en triángulos. Calentar en una sartén el aceite de oliva, una vez caliente agregar el sésamo y luego el pan encima para que queden tostados.

Servir el queso en pisco y miel y untar con las tostadas.

Honey-pisco cheese

Chef Rodrigo Barañaño

Ingredients (6 people):

4 slices of bread
200 grs. goat cheese
150 ml. transparent pisco
3 tbsp. honey
1/2 onion, chopped
Sesame
Olive oil

Preparation of the cheese:

In a frying pan, heat a tablespoon of honey until it starts bubbling, then add the onion and mix until fully caramelized with honey.

In another frying pan, heat the pisco until it boils, and the alcohol evaporates. Add two tablespoons of honey and stir for 1 to 3 minutes (until the honey starts bubbling). Cut the cheese in thick chunks add to the pan. Leave for about a minute, just so that the cheese warms up and then pour the caramelized onion on top. Turn off.

Preparation of the toasts:

Remove the crusts of the bread slices and cut into triangles. Heat the olive oil in a frying pan, once hot add the sesame and then the bread on top. Once golden, remove the bread and place on a large dish.



Tártaro de pescado de roca con mayo paltona

Chef Sergio Aguilera

Ingredientes (2 personas):

200 gr. de Rollizo (u otro pescado de roca fresco)
 3 cdas. de mayonesa
 1 cda. de mostaza
 Aceite de oliva
 4 cdas. de pisco transparente
 2 cdas. de jugo de limón
 1 cda. de salsa de soya
 3 aceitunas sin amargo
 1 ½ palta
 1 pepinillo
 1 cebollín
 1/4 pimentón rojo o verde
 ½ manzana verde
 1/4 pepino de ensalada
 Sal y pimienta

Preparación del tártaro de rollizo:

Lavar y cortar en cubitos pequeños el rollizo, agregar sal y pimienta. Luego incorporar, también en cubitos pequeños, el pepinillo, la manzana verde, el pimentón, el pepino, la media palta y reservar.

Agregar una medida pequeña de aceite de oliva, limón, pisco, mostaza, soya y revolver hasta que tome una textura cremosa. Rectificar sabor con sal y pimienta y mantener en frío.

Preparación para la mayonesa (utilizar batidora de inmersión):

Poner en el vaso de la batidora de inmersión 1 huevo, junto con 200 ml. de aceite vegetal, 1 palta, sal y pimienta a gusto. Mezclar a velocidad rápida por 3 minutos o hasta que tome la consistencia deseada (tipo mayonesa) agregar el jugo de limón y 1 cucharada de pisco, reservar.

Disponer el tártaro sobre un plato o fuente limpia, agregar mayonesa de palta, decorar con aceitunas, hojas verdes y servir frío junto a unas tostadas.

Rockfish tartare with avocado mayo

Chef Sergio Aguilera

Ingredients (2 people):

200 grs. Chilean rollizo (or other fresh rockfish)
 3 tbsp. mayonnaise
 1 tbsp. mustard
 Olive oil
 4 tbsp. transparent pisco
 2 tbsp. lemon juice
 1 tbsp. soy sauce
 3 olives without bitterness
 1 1/2 avocado
 1 pickle
 1 spring onion
 1/4 red or green pepper bell
 1/2 green apple
 1/4 cucumber
 Salt and pepper

Preparation of the tartare:

Wash and cut the fish into small cubes, add salt and pepper. Then incorporate, also in small cubes, the pickle, the green apple, bell pepper, cucumber, half avocado and set aside.

Add a small measure of olive oil, lemon, pisco, mustard, soy and stir until creamy. Rectify flavor with salt and pepper and keep cold.

Preparation for mayonnaise (use immersion blender):

Put 1 egg in the immersion blender bowl, along with 200 ml. vegetable oil, 1 avocado, salt, and pepper to taste. Mix at fast speed for 3 minutes or until desired consistency (as mayonnaise) add lemon juice and 1 tablespoon pisco. Set aside.

Arrange the tartare on a clean dish, add avocado mayonnaise, garnish with olives, green leaves and serve cold with toast.



La cabra macha

Chef Juan Ruilova

Ingredientes (2 personas):

100 grs. de machas sin concha
 1 diente de ajo aplastado con cáscara
 200 ml. de leche entera
 200 ml. de crema de leche
 200 grs. de queso de cabra rallado
 2 cda. de pisco transparente
 Aceite de oliva

Preparación:

En una sartén fría, colocar el ajo con el aceite de oliva. Dejar a fuego alto hasta que el ajo se dore. Agregar el pisco y voltear la sartén para permitir que entre el fuego y de esa manera flambear para eliminar el alcohol. La llama se apaga por sí sola una vez que el alcohol se evapora.

Retirar el ajo e incorporar la leche y crema de leche. Retirar una vez que llegue a su punto de ebullición y agregar el queso de cabra rallado, sal y pimienta a gusto. Mezclar hasta lograr una textura cremosa y verter inmediatamente sobre las machas crudas dispuestas en un plato grande.
 Decorar con perejil o cilantro picado.

Goaty razor clams

Chef Juan Ruilova

Ingredients (2 people):

100g razor clams
 1 garlic clove, crushed with skin
 200 ml. whole milk
 200 ml. heavy cream
 200 grs. shredded goat cheese
 2 tbsp. transparent pisco
 Olive oil

Preparation:

In a cold frying pan, place the garlic with the olive oil. Set to high heat until the garlic is brown. Pour the warmed up pisco, standing at a safe distance from the stove, ignite immediately with a long match or lighter.

Gently shake the now-flaming pan to evenly distribute the alcohol. Let cook until the flames disappear. The alcohol generally burns off by itself in a few seconds. Remove the garlic and stir in the milk and heavy cream.

Remove once it reaches its boiling point and add the shredded goat cheese, salt, and pepper to taste. Mix until creamy and pour immediately onto raw razor clams arranged on a large plate. Garnish with parsley or chopped coriander.



Mote tongoyino

Chef Eugenio Melo

Ingredientes (2 a 3 personas):

250 grs. de trigo mote
 250 grs. de ostiones, limpios sin concha
 50 grs. de queso de cabra rallado
 40 grs. de mantequilla
 100 ml. de pisco envejecido
 100 ml. de vino blanco
 ½ lt. de caldo de pescado
 2 cdas. de aceite de oliva
 2 cdas. de cilantro picado
 1 cebolla picada en cuadritos
 1 diente de ajo, finamente picado
 2 pimentones rojos asados, cortados en juliana
 Sal y pimienta

Preparación del mote:

Calentar en una olla el aceite de oliva e incorporar la cebolla y ajo. Sofreír lentamente, por al menos 5 minutos. Agregar el mote y sancochar por 3 a 4 minutos más. Agregar 20 ml. de pisco, el vino blanco, el caldo y el pimiento. Tapar la olla y dejar guisar por 30 minutos aproximadamente a fuego bajo.

Preparación de los ostiones

Mientras se guisa el mote, calentar el aceite de oliva en una sartén y saltear los ostiones a fuego alto, agregar los 80 ml. restantes de pisco, sal y pimienta a gusto. Saltear hasta que el pisco evapore su alcohol.

Agregar los ostiones al mote y mezclar con cilantro, mantequilla y queso de cabra rallado. Revolver por sólo unos segundos (hasta que se derrita la mantequilla y el queso), apagar el fuego y servir en plato.

Tongoy- style mote

Chef Eugenio Melo

Ingredients (2 to 3 people):

250 grs. husked wheat
 250 grs. scallops, clean without shell
 50 grs. shredded goat cheese
 40 grs. butter
 100 ml. aged pisco
 100 ml. white wine
 1/2 lt. fish broth
 2 tbsp. olive oil
 2 tbsp. chopped coriander
 1 onion, chopped
 1 garlic clove, finely chopped
 2 roasted red peppers, cut into julienne
 Salt and pepper

Preparation of the mote:

Heat the olive oil in a saucepan and add the onion and garlic. Sauté in low heat, for at least 5 minutes. Add the husked wheat and sauté for 3 to 4 more minutes. Add 20 ml. of pisco, white wine, broth, and pepper. Cover the pot and leave to stew for about 30 minutes over low heat.

Preparation of scallops

Meanwhile, heat the olive oil in a frying pan and sauté the scallops over high heat, add the remaining 80 ml of pisco, salt and pepper to taste. Sauté until the pisco evaporates his alcohol.

Add the scallops and sprinkle the coriander, butter and grated goat cheese. Stir for only a few seconds (until butter and cheese melt), put out the heat and serve on a plate.



Combinado de ostiones

Chef Mikel Zulueta

Ingredientes (4 personas):

500 grs. de ostiones
50 grs. de mantequilla
50 grs. de queso de cabra
150 ml. de crema
50 ml. de pisco transparente
3 cdas. de pasta de ají cristal
Ciboulette
Aceite de oliva
Sal y pimienta

Preparación:

Calentar a temperatura elevada la sartén, una vez caliente incorporar un poco de aceite de oliva y dejar que tome temperatura. Luego agregar los ostiones y dorar por un lado primero, luego dorar por el otro lado. Una vez dorados por ambos lados, quitar de la sartén y reservar.

Mantener la misma sartén caliente a fuego bajo, agregar el pisco y mezclar con los jugos que quedaron en ella cuando se doraron los ostiones, formando una salsa. Dejar que se evapore el alcohol por un par de minutos, bajar el fuego y luego agregar la crema, dos cucharadas de pasta de ají, mantequilla y queso de cabra rallado. Mezclar y cocinar hasta que la salsa tome textura. Condimentar con sal y pimienta a gusto.

Servir en un plato la salsa y poner los ostiones sobre ella. Agregar ciboulette picado, una cucharada de pasta de ají al centro y servir.

Scallop combination

Chef Mikel Zulueta

Ingredients (4 people):

500 grs. scallops
50 grs. butter
50 grs. goat cheese
150 ml. heavy cream
50 ml. transparent pisco
3 tbsp. crystal chili paste
Chives
Olive oil
Salt and pepper

Preparation:

Heat the pan to high temperature. Once hot, add some olive oil and let it take on temperature. Then add the scallops and brown on one side first, then brown on the other side. Once golden brown on both sides, remove from the pan and set aside.

Keep the same hot frying pan over low heat, add the pisco and mix with the juices left in it creating a sauce. Let the alcohol evaporate for a couple of minutes, turn down the heat and then add the heavy cream, two tablespoons of chili paste, butter, and grated goat cheese. Mix and cook until the sauce takes on texture. Season with salt and pepper to taste.

Serve the sauce on a plate and put the scallops on top. Add chopped chives, a tablespoon of chili pepper paste and serve.



Pollo al pisco sour

Asadores profesionales Eduardo Elgueta y Jorge Silva

Ingredientes (4 personas):

4 medias pechugas de pollo deshuesadas
2 limones
200 ml. de pisco transparente
100 grs. de azúcar blanca

Preparación:

Poner el jugo de los limones, el azúcar y el pisco en una juguera. Batir por unos segundos para hacer un pisco sour.

En un bol colocar los filetes de pollo y marinar durante 30 minutos en el sour preparado anteriormente. Con los fierros de la parrilla bien calientes, colocar los filetes de pollo hasta dorar por ambos lados, agregar sal a gusto.

Servir con una ensalada mixta y arroz blanco; o con sus acompañamientos favoritos.

Pisco sour chicken

BBQ experts Eduardo Elgueta and Jorge Silva

Ingredients (4 people):

4 boneless chicken half breasts
2 lemons
200 ml. transparent pisco
100 grs. sugar

Preparation:

Place the juice of the lemons, sugar and pisco in the blender. Mix for a few seconds to prepare pisco sour.

In a large bowl, place the chicken breasts and marinate for 30 minutes in the sour prepared. Place the breasts on a hot BBQ and grill until they are brown on both sides. Add salt to taste.

Serve with a tossed salad and white rice, or your favorite side dishes.



El rollizo camote

Chef Elizabeth Opazo

Ingredientes (3 personas):

Para el Rollizo (u otro pescado de roca)

500 gr. Rollizo fileteado
40 ml. pisco envejecido
1 cda. de cilantro picado fino
2 cdas. de aceite de oliva
1 cdta. de curry
4 cdas. de mantequilla
Sal y pimienta a gusto

Para el puré camote:

4 camotes
20 ml. de pisco envejecido
100 ml. aceite de oliva
2 dientes de ajo
2 hojas de laurel
Hierbas a gusto (albahaca, cilantro, otros)
Sal a gusto
Pimienta o merkén opcional

Preparación de puré camote:

En una fuente para horno, recubierta con papel aluminio, poner aceite de oliva al papel aluminio para evitar que la papa camote se pegue, luego poner la papa camote en rebanadas con cáscara, y agregar encima aceite de oliva, el pisco, laurel, el ajo pelado y las hierbas. Poner en el horno durante 1 hora a 250 grados. Una vez retirado del horno, moler con tenedor, agregar sal y pimienta.

Preparación del rollizo:

En una fuente adecuada para horno y recubierta con papel aluminio, colocar el rollizo en filetes, agregar aceite de oliva, dos a tres cucharadas de pisco, sal, pimienta y merkén a gusto y mezclar para que el pescado quede cubierto por todos lados con los ingredientes.

Llevar al horno a 180 grados por 10 minutos.

En forma paralela, en una sartén calentar la mantequilla y el curry. Una vez que ésta se encuentre derretida, incorporar 30 ml. de pisco y hervir durante 2 a 3 minutos. Luego incorporar la sal, pimienta y cilantro. Retirar del fuego y reservar hasta servir.

Una vez que el pescado este cocinado, servir junto al puré camote y cubrir con la salsa de pisco en el plato.

Sweet potato Rollizo

Chef Elizabeth Opazo

Ingredients (3 people):

For the Rollizo (or other rock fish)

500 grs. Clean fish
40 ml. aged pisco
1 tbsp. finely chopped coriander
2 tbsp. olive oil
1 tbsp. curry
4 tbsp. butter
Salt and pepper to taste

For the sweet potato puree:

4 sweet potatoes
20 ml. aged pisco
100 ml. olive oil
2 garlic cloves
2 bay leaves
Herbs (basil, coriander, others)
Salt to taste
Optional pepper or merken (Chilean smoked chilli)

Preparation of sweet potato puree:

In an oven dish, coated with foil, pour olive oil (to prevent the sweet potato from sticking), then place the sweet potato in slices with skin, and add olive oil, pisco, bay leaf, peeled garlic and herbs. Put in the oven for 1 hour at 250. Once removed from the oven, grind with fork, add salt and pepper.

Preparation of the fish:

In a suitable oven dish and coated with foil, place the fish fillets, add olive oil, three tablespoons of pisco, salt, pepper and merken at ease and mix so that the fish is covered everywhere with the ingredients.

Place on the oven at 180 degrees for 10 minutes.

Meanwhile, in a frying pan heat the butter and curry. Once melted, stir in 30 ml. of pisco and boil for 2 to 3 minutes. Then stir in the salt, pepper, and coriander. Remove from heat and set aside until served.

Once the fish is cooked, serve with the sweet potato puree and top with the pisco sauce on the plate.



Parfait de higos al pisco

Chef Paula Mejías

Ingredientes (6 personas):

Para el almíbar:

250 ml. agua

300 gr. azúcar

Para el Parfait:

8 yemas de huevo

250 ml. crema

100 ml. de pisco envejecido

70 grs. pulpa de higos

30 grs. higos secos

Preparación del almíbar:

En una olla pequeña, incorporar los 300 gr. de azúcar y 250 ml. de agua y llevar a fuego alto. Hervir durante 5 minutos hasta formar un almíbar punto hilo. Reservar.

Para comprobar el punto: con una cuchara sacar un poco de este almíbar y dejar caer hasta notar que al final se forma un hilo. Otra forma de comprobar el punto hilo, es tomando con los dedos pulgar e índice un poco del almíbar y al querer separarlos se forma un hilo fino y quebradizo.

Nota: Si no desea preparar el almíbar, puede incorporar el azúcar directamente al momento de batir las yemas.

Preparación del Parfait:

Picar los higos en trozos pequeños y macerar en el pisco. Reservar.

En un bol incorporar las yemas de huevo y batir con batidora de varillas o eléctrica a nivel bajo. Agregar en forma de hilo el almíbar y seguir batiendo hasta lograr una consistencia espumosa. Reservar en frío.

En otro bol, batir la crema hasta un 70% (esto es antes de chantilly) e incorporar a las yemas batidas. Mezclar en forma envolvente hasta que la mezcla quede uniforme.

Agregar los higos macerados a la mezcla. Juntar todo y verter sobre moldes de pvc o pocillos aptos para llevar al congelador. Una vez congelados, servir con pulpa o mermelada de higos y decorar con caramelo u hojas de menta. Se pueden hacer paletas de helado con esta preparación, usando moldes y colocando palitos.

Pisco infused fig parfait

Chef Paula Mejías

Ingredientes (6 personas):

For the caramel:

250 ml. water

300 gr. sugar

For the parfait:

8 egg yolks

250 ml. cream

100 ml. aged pisco

70 grs. fig pulp

30 grs. dried figs

Preparation of the caramel:

In a small saucepan, incorporate the 300 gr. of sugar and 250 ml. of water and blend together at high heat. Boil for 5 minutes and spoon out a little of this syrup and drop in a plate. If a fine thread forms, then the caramel is ready.

Preparation of the parfait:

Chop the figs into small pieces and macerate on pisco. Set aside.

In a bowl, beat the egg yolks with hand whisk or electric, at low level. Slowly add the syrup and continue whisking until frothy.

Cool in the refrigerator.

In another bowl, whisk the cream up to 70% (before it sets as Chantilly) and incorporate into the whipped yolks. Mix until even.

Add the macerated figs to the mixture. Put everything together and pour over pvc moulds or small freezer resistant bowls.

Once frozen, serve with fig pulp or jam, and garnish with caramel or mint leaves. Ice cream popsicles can be made with this preparation, using moulds, and placing sticks.



Pannacota de papayas

Chef Jorge Ortega

Ingredientes (4 personas):

200 ml. de crema de leche

50 ml. de leche entera

10 ml. de pisco transparente

50 grs. de papayas en conserva picadas fina o molidas

30 grs. de azúcar granulada

7 grs. de gelatina (disuelta en 35 ml. agua tibia)

Preparación:

Agregar en una olla la crema, la leche y el azúcar. Esperar a que hierva e inmediatamente retirar del fuego y agregar gelatina previamente hidratada en agua tibia.

Agregar las papayas y mezclar. Una vez que la mezcla esté tibia, agregar el pisco y revolver. Llenar compotas o pocillos y refrigerar por 2 horas. Decorar la superficie con trozos de papaya o frutas y hojas de menta o chocolate.

Papaya pannacota

Chef Jorge Ortega

Ingredients (4 people):

200 ml. milk cream

50 ml. whole milk

10 ml. transparent pisco

50 grs. finely chopped or ground canned papayas (Chilean caricas)

30g granulated sugar

7 grs. gelatin, dissolved in 35 ml. warm water

Preparation:

Add cream, milk, and sugar to a pot. Wait for it to boil and immediately remove from heat and add the gelatin previously hydrated in warm water.

Add the papayas and mix. Once the mixture is warm, add the pisco and stir. Fill small bowls and refrigerate for 2 hours. Decorate the surface with chunks of papaya and mint or chocolate leaves.



Tartaleta de papaya on fire

Chef Miguel Ángel Provoste

Ingredientes (para 4 personas):

Para la masa de tartaleta

30 grs. de azúcar flor

60 grs. de mantequilla sin sal

90 grs. de harina sin polvo de hornear

Para el relleno

30 grs. de azúcar rubia

30 ml. de pisco de guarda o envejecido

50 ml. de leche de cabra

1 papaya en almíbar

Para royal (mezcla de huevos con crema, o leche)

200 ml. de leche de cabra

40 grs. azúcar rubia

2 huevos

Preparación masa de tartaleta:

Juntar todos los ingredientes en un bol, unirlos hasta obtener una masa homogénea que no se pegue en las manos, pero sin amasar. Reposar por 30 minutos.

Preparación de relleno:

Calentar una sartén y agregar azúcar rubia a fuego lento, esperar que se derritan los cristales de azúcar formando un caramelo rubio. Agregar la papaya cortada en cuadritos pequeños. incorporar el pisco y flambeare por un momento, volteando un poco la sartén para que entre el fuego, de esta forma traspasaremos los aromas del pisco a nuestra papaya. La llama se apaga por sí sola una vez que el alcohol se evapora.

Una vez apagada la llama, agregar la leche de cabra, la cual debe estar a temperatura ambiente. Cocinar por dos minutos para que reduzca la leche de cabra.

Preparación de royal:

Con batidor manual mezclar la leche de cabra, el azúcar y los huevos hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar.

Una vez que están las 3 partes listas, forrar un molde con masa (encamisar) y refrigerar por 10 minutos aproximadamente.

Luego, pre cocer la masa por 5 minutos a 160 grados y retirar del horno. Poner el relleno de papayas y el royal y hornear por 10 minutos más o hasta que esté dorado.

Retirar del horno, enfriar, desmoldar y montar con salsas y frutas de la estación a gusto. Se recomienda acompañar con una copa de pisco envejecido.

Papaya tart “on fire”

Chef Miguel Ángel Provoste

Ingredients (for 4 people):

For the tart dough

30 grs. powdered sugar

60 grs. unsalted butter

90 grs. flour

For the filling

30 grams of blonde sugar

30 ml. mellow or aged pisco

50 ml. goat's milk

1 papaya in syrup

For royal (mixture of eggs with cream, or milk)

200 ml. goat's milk

40 grs. blonde sugar

2 eggs

Preparation of tart dough:

Put all the ingredients together in a bowl, mix them together until you get a homogeneous dough that does not stick in your hands, but without kneading. Rest for 30 minutes.

Filling preparation:

Heat a frying pan and add blonde sugar over a low heat, wait for the sugar crystals to melt into a blonde caramel. Add the chopped papaya in small squares. Pour in the warmed up pisco, standing at a safe distance from the stove, ignite immediately with a long match or lighter. Gently shake the now-flaming pan to evenly distribute the alcohol. Let cook until the flames disappear. The alcohol generally burns off by itself in a few seconds.

Once the flame is off, add the goat's milk, which should be at room temperature. Cook for two minutes to reduce goat's milk.

Preparation of the Royal:

Hand whisk to blend in the goat's milk, sugar, and eggs until smooth. Set aside.

Once all these steps are ready, line a mould with dough (box) and refrigerate for about 10 minutes.

Then pre-cook the dough for 5 minutes at 160 degrees and remove from the oven. Put the papaya filling and royal and bake for 10 more minutes or until golden brown.

Remove from the oven, cool, unmould and assemble with sauces and fruits from the season at ease. It is recommended to accompany with an aged pisco glass.



Sabayón La Serena

Chef Patricio Qüense

Ingredientes (4 personas):

90 grs. de azúcar granulada
30 ml. de pisco envejecido
50 ml. de jugo de papaya en conserva
4 papayas en almíbar
6 yemas de huevo

Preparación:

En una olla con agua tibia, colocar encima un bol para baño maría). Agregar las yemas al bol y batir enérgicamente hasta lograr que duplique su volumen y tome consistencia espumosa y un color amarillo pálido. Agregar azúcar poco a poco y continuar batiendo a velocidad alta.

En paralelo, mezclar el jugo de la papaya con el pisco envejecido y agregar a la mezcla de yemas batidas poco a poco, hasta incorporar por completo. Reservar.

En pocillo o copa transparente colocar una porción de papayas en almíbar (picadas finas o enteras) con parte de su jugo. Cubrir con la espuma de sabayón al pisco, se puede decorar con pasas maceradas en un poco de pisco.

Servir a temperatura ambiente.

La Serena Sabayon

Chef Patricio Qüense

Ingredients (4 people):

90 grs. granulated sugar
30 ml. aged pisco
50 ml. canned papaya juice (Chilean caricas)
4 papayas in syrup
6 egg yolks

Preparation:

Place a pot bowl on top of a pot of warm water. Pour the yolks to the bowl and whisk vigorously until smooth, pale yellow and with a frothy consistency. Add sugar gradually and continue whisking at high speed. Set aside.

Mix the papaya juice with the aged pisco and add to the whipped yolk mixture gradually, until fully incorporated. Set aside.

In a small bowl or glass place a portion of papayas in syrup (cut in small chunks or whole) with some of its juice. Cover with the pisco sabayon and decorate with pisco embedded raisins. Serve at room temperature.



Semifrío de membrillo con merengue pisquero

Chef Hugo Miculicich

Ingredientes y preparación (8 personas)

Para semifrío de membrillo:

200 grs. de queso de cabra
200 grs. de dulce de membrillo
100 ml. de crema de leche de cabra (35% materia grasa)
100 ml. de leche de cabra
100 ml. de pisco envejecido
6 hojas colapez

Para el merengue de amapola con pisco:

6 claras
12 cucharadas azúcar
4 cucharadas de pisco
2 cucharadas de semillas de amapola

Para la base de nuez:

200 grs. de nueces
50 grs. de mantequilla sin sal

Preparación de semifrío de membrillo:

Hidratar las hojas de colapez durante 10 min. en agua fría y escurrir. En paralelo, quitar la corteza del queso de cabra, rallarlo y reservar. Incorporar al queso de cabra rallado, la crema de leche y la leche de cabra, las cuales deben estar a temperatura ambiente. Agregar el dulce de membrillo cortado finamente. Disponer todo en una olla y llevarlo a ebullición a fuego lento, hasta que esté todo unido. Incorporar las hojas de colapez ya hidratadas a la mezcla de leches, queso y membrillo, revolver hasta que se disuelvan las hojas en mezcla. De ser necesario, procesar con ayuda de una juguera y pasarlo por colador fino para evitar gránulos.

Preparación de merengue con pisco y amapola:

Poner en una sartén el azúcar y el pisco. Llevar a fuego medio hasta que alcance temperatura de 117° grados (almíbar de pelo). Paralelamente, poner en un bol las claras de huevo y batir a punto nieve (este proceso debe ser con batidora eléctrica), una vez alcanzado el punto (que no se caiga del bol), bajar velocidad de batidora al mínimo y comenzar a incorporar el almíbar, seguir batiendo hasta que el merengue este frío.

Preparación base de nuez:

Moler las nueces en la juguera hasta que quede una consistencia arenosa. Poner mantequilla a derretir en una sartén (tener cuidado que mantequilla no se quemé). Una vez derretida incorporar las nueces, apagar fuego y enfriar.

En un molde o en copas, poner la base de un centímetro de nueces y darles un golpe de frío de 10 minutos. Luego agregar el semifrío de membrillo hasta $\frac{3}{4}$ de molde o copa, llevar a refrigerar por 1 hora aproximadamente. Finalmente decorar con el merengue pisquero y semillas de amapola.

Semifreddo quince with pisco infused meringue

Chef Hugo Miculicich

Ingredients and preparation (8 people)

For the semifreddo:

200 grs. goat cheese
200 grs. quince jelly
100 ml. goat's milk cream (35% fat)
100 ml. goat's milk
100 ml. aged pisco
6 gelatin sheets

For the pisco and poppy meringue:

6 egg whites
12 tbsp. granulated sugar
4 tbsp. pisco
2 tbsp. poppy seeds

For the walnut base:

200 grs. walnuts
50 grs. unsalted butter

Preparation of quince semifreddo:

Hydrate the gelatin sheets for 10 minutes in cold water and drain. In parallel, grate the goat cheese and mix with the milk cream and goat's milk, which should be at room temperature. Add the quince jelly, finely chopped. Set everything in a pot and bring it to a boil over low heat, until it is fully incorporated. Add the already hydrated gelatin into the mixture, stir until the sheets are dissolved in the mixture. Pass it through a fine strainer to avoid clumps.

Preparation of the pisco and poppy meringue:

Put the sugar and pisco in a frying pan. Bring over medium heat until it reaches a temperature of 117 degrees and is sticky. At the same time, put the egg whites in a bowl and beat with an electric mixer until stiff. Reduce the mixer's speed to its minimum and slowly incorporate the syrup. Continue whisking until the meringue is cold.

Nut base preparation:

Grind the walnuts in the blender until you get a sandy consistency. Melt the butter in a frying pan and incorporate the nuts, put out the heat, stir and set aside.

In small bowls or cups, lay an inch-wide walnut mix base of walnuts and place in the fridge for ten minutes. Add the quince semifreddo up to and refrigerate for about 1 hour. Finally garnish with the pisco meringue and poppy seeds.

Bibliografía

Leyes y decretos:

- Decreto con fuerza de ley N° 181

<https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1040923>

- Ley N°18455 fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres

<https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=29859>

- Decreto N° 78

Reglamenta ley N° 18.455 que fija normas sobre producción, elaboración y comercialización de alcoholes etílicos, bebidas alcohólicas y vinagres.

https://www.sag.gob.cl/sites/default/files/decreto_78_1986.pdf

- Decreto n° 521

Denominación de Origen Pisco

https://www.sag.gob.cl/sites/default/files/decreto_ndeg_521.pdf

<http://normativa.sag.gob.cl/Publico/Normas/DetalleNorma.aspx?id=169561>

- Modifica decreto n° 521, de 1999, que fijó el reglamento de la Denominación de Origen Pisco

<https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=1001102>

Libros e investigaciones

- El Pisco Nació en Chile: Génesis de la Primera Denominación de Origen de América

Pablo Lacoste et all

Ril Editores, 2016

- Miradas Vitícolas en la región de Coquimbo

Rodrigo Carmona Castex

Editorial Universidad de la Serena, 2010

- 40 grados: La primera Guía del pisco chileno

Claudia Olmedo, Daniel Greve

Emporio Creativo

- La Denominación de Origen Pisco en Chile: algunos problemas nacionales e internacionales

Pablo Lacoste, Félix Briones, Diego Jiménez, Bibiana Rendón

https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292014000200007

- El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931

Hernán F. Cortés Olivares

https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_

[arttext&pid=S0718-23762005000200005](#)

- La importancia de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas para la identidad país

María José Arancibia

https://revistarivar.cl/images/vol3-n8/12_RIVAR_8_Arancibia_Maria_Jose.pdf

- La consolidación de la Denominación de Origen Pisco: una mirada desde los debates parlamentarios y sus referentes internacionales (1901-1931)

Diego Jiménez Cabrera

<https://revistarivar.cl/images/vol1-n2/5-jimenez.pdf>

- Protección internacional de la Denominación de Origen Pisco chileno

Verónica Alejandra Nudman Almazán

http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/113067/de-nudman_v.pdf?sequence=1

- La vid y el vino en América del Sur: el desplazamiento de los polos vitivinícolas (siglos XVI al XX)

Pablo Lacoste

https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-23762004000200005

- María de Niza, sus dos maridos, familia, viña y alambique. Santiago, siglo XVI

Juan Guillermo Muñoz Correa

<https://revistarivar.cl/images/vol1-n3/7Correa.pdf>

- Proposal for a standardized set of sensory terms for pisco, a young muscat wine distillate

January

E. Bordeu, G. Formas, E. Agosin

American Journal of Enology and Viticulture

https://www.researchgate.net/publication/285686920_Proposal_for_a_standardized_set_of_sensory_terms_for_pisco_a_young_muscat_wine_distillate