



# DEL SUR DISTILLERY

DESTILADOS PREMIUM  
SMALL BATCH



# SAKE

100% de arroz con inoculación de aspergillus orizae, arroz fortuna y levaduras de vino blanco .

Proceso de fermentación en 3 etapas, 50% pasa por un año de barrica ex vermut.



# PLUM WINE

---

Vino de ciruelas red beauty orgánicas del alto valle, fermentación con levaduras de vino y té earl grey.



# SLOE GREEN GIN

Doble maceración el cual destaca el uso de pepino, lemongrass y guayaba y destilación por arrastre.



# PATAGONIAN GIN

Destaca el uso de enebro salvaje de San Carlos de Bariloche, estilo old Tom, 4 micro destilaciones en Pot Still.



# GRAPPA

---

Destilada con orujo de malbec y pinot noir, el 50% pasa por barrica ex vermut .

