Benito A. Ancellotta

VISTA: Presenta un color rojo violáceo intenso.

NARIZ: Ofrece intensos aromas a frutas rojas y negras maduras que recuerdan a la ciruela y a la cereza, marcadas notas de especias, vainilla y cacao con dejos ahumados.

BOCA: Tiene una ataque dulce, robusto y frutado su paso por boca. Se percibe como un vino cálido, elegante, y una acidez refrescante. Evoluciona hacia un final persistente donde muestra sus aromas de boca torrados producto de la complejidad aportada por su crianza en barricas.

Benito A.

Blend

VISTA: Presenta un color rojo rubí intenso con reflejos violáceos.

NARIZ: Ofrece intensos aromas a frutas rojas y negras maduras que recuerdan a la ciruela y a la cereza, marcadas notas de especias, vainilla y cacao con dejos ahumados.

BOCA: Tiene una ataque dulce, robusto y frutado su paso por boca. Se percibe como un vino franco, elegante, con taninos firmes y una acidez refrescante. Evoluciona hacia un final persistente donde muestra sus aromas de boca torrados producto de su paso por barricas.

Palo Alto

Cabernet Sauvignon

VISTA: Presenta un color rojo granate con reflejos violáceos.

NARIZ: Ofrece intensos aromas a frutas rojas maduras, que recuerdan al casís y la cereza, marcadas notas de pimiento verde, vainilla, cacao y café, con dejos ahumados producto de su paso por barricas.

BOCA: Tiene un ataque dulce, amable y robusto en su paso por boca. Con taninos presentes pero redondeados que aportan una gran estructura y una acidez en perfecto balance que realza la fruta. Evoluciona hacia un final de persistente recuerdo pleno de notas ahumadas.

Palo Alto

Chardonnay

VISTA: De color amarillo pálido con reflejos dorados.

NARIZ: Ofrece intensos aromas a frutas blancas maduras, cítricos y un marcado dejo de vainilla y miel.

BOCA: De entrada amable, untuoso y elegante en su paso por boca. Acidez en equilibrio que aporta frescura, evoluciona hacia un final persistente y acaramelado.

Palo Alto

Malbec

VISTA: Se muestra con un color rojo cereza muy intenso y reflejos atejados en el borde de la copa.

NARIZ: Ofrece aromas a frutas rojas maduras como en mermelada, notas de vainilla, cacao, algo de especias y dejos ahumados.

BOCA: Se presenta como un vino que tiene una entrada agradable y luego corre imponente, con personalidad pero muy amable, con taninos redondos y un agradable y persistente final, donde presominan las notas tostadas.

Debido a su crianza pueden aparecer sedimentos naturales.

# Palo Alto

## Pinot Noir

VISTA: Presenta un color rojo rubí límpido y brillante.

NARIZ: Ofrece intensos aromas a frutas rojas maduras que recuerdan a la fresa, marcadas notas de vainilla y café con dejos a hongos y tierra húmeda.

BOCA: Tiene un ataque propio de la cepa, frutado y armonioso en su paso por boca. Acidez presente que aporta frescura. Evoluciona hacia un final persistente y pleno de notas ahumadas.

Palo Alto

Roble Malbec

VISTA: Se muestra con un color rojo rubí intenso, con reflejos violáceos.

NARIZ: Ofrece aromas a frutas negras y rojas frescas, entre las que se destacan la ciruela y la cereza. Notas de coco y vainilla y un sutil dejo especiado.

BOCA: Tiene un ataque dulce buen cuerpo y estructura, de gran equilibrio entre la fruta y la madera y taninos redondos. Evoluciona hacia un final tostado de persistente y agradable recuerdo.

Palo Alto

Cabernet Sauvignon

VISTA: Muestra un color rojo rubí brillante con reflejos violáceos.

NARIZ: Presenta aromas caracterísitcos de la variedad tales como el casis, la pimienta negra y el pimiento verde maduro.

BOCA: Tiene una entrada dulce y hacia el medio de boca manifiesta su fruta y su acidez bien amalgamadas. Sus taninos firmes le otorgan cuerpo y estructura, de final persistente resulta un vino elegante sin perder su caracter varietal.

Palo Alto

Malbec

VISTA: Se muestra con un color rojo rubí intenso, con reflejos violáceos.

NARIZ: Ofrece aromas a frutas negras y rojas frescas, entre las que se destacan la ciruela y la cereza.

BOCA: Tiene un ataque dulce, frutado y sedoso en el medio de boca, de gran equilibrio, con una acidez justa. Sus taninos son redondos y deja un agradable en su final.

Palo Alto

Satomi

VISTA: Se muestra con un color rojo cereza claro y brillante.

NARIZ: Desprende aromas a frutas rojas frescas que recuerdan a la cereza.

BOCA: Tiene un ataque dulce que se mantiene en todo su recorrido, muy bien combinada la acidez y la fruta, de manera que redondean un vino fresco y muy agradable, con excelente cuerpo para un rosado.

Palo Alto

Sauvignon Blanc

VISTA: Se muestra con un color amarillo muy pálido con reflejos verdosos.

NARIZ: Aromas a frutas tropicales y de pulpa blanca, manzana verde y notas cítricas que recuerdan al pomelo rosado.

BOCA: Es fresco, con la acidez justa, de buen volumen en su paso por boca, deja una sensación de ser un vino intenso, frutado y equilibrado.

Palo Alto

Torrontés

VISTA: Muestra un color amarillo muy pálido con reflejos dorados.

NARIZ: Sugerente despliegue de aromas que remiten a frutas cítricas y flores blancas con un toque de miel.

BOCA: De entrada amable, es delicado y untuoso en su paso por boca, es dueño de una equilibada acidez que aporta frescura a la fruta. Posee un persistente y cálido final.

Blue Merle

* Blue Merle 750cc

Un Gin Premium 100% natural. Gracias a su particular combinación de botánicos transforma su color azulado en un original rosa al entrar en contacto con la tónica.

**Todo excéntrico tiene sus mañas.**

**A Blue Merle le gusta el frío.**

**Y no es muy fan de la luz.**

**Ya sabés cómo cuidarlo para una mejor experiencia con él.**

Combo Floral

 Gin Merle 750 ml LIMITED EDITION

- 1 Caja de Botanicos

Combo Floral Blue

Principio del formulario

* 2 Blue Merle 750cc
* 1 Caja de Botánicos

Un Gin Premium 100% natural. Gracias a su particular combinación de botánicos transforma su color azulado en un original rosa al entrar en contacto con la tónica.

**Todo excéntrico tiene sus mañas.**

**A Blue Merle le gusta el frío.**

**Y no es muy fan de la luz.**

**Ya sabés cómo cuidarlo para una mejor experiencia con él.**

Botella BOSQUE NATIVO

Precio$3.120,00

Impuesto incluido. Los gastos de envío se calculan en la pantalla de pagos.

Botella Bosque Nativo Craft Gin 500cc

Elaborado con enebro salvaje de la Patagonia

Botella BOSQUE ALTA MONTAÑA

Precio$4.680,00

Impuesto incluido. Los gastos de envío se calculan en la pantalla de pagos.

World's Best Contemporary Gin

500ml

53% abv.

Nuestro propósito

Conectarte con la naturaleza. Inspirarte a disfrutarla, descubrirla y cuidarla.

Llevarte a explorar el mundo, sus sabores, sus aromas.

BOSQUE busca hacer productos únicos, cuyos procesos e insumos involucrados en la elaboración, se elijan bajo un criterio de sustentabilidad y respeto de la naturaleza.

Insumos Locales

En la selección de nuestros botánicos, buscamos insumos de excelente calidad, y de productores locales.

Enebro, Cardamomo, Coriandro, Flor de Azahar, Cedrón, Piel de Pomelo, Piel de Limón y Clavo de Olor son algunos de los botánicos y cítricos que utilizamos en la maceración.

El enebro salvaje de la patagonia le da un perfil especial y lo diferencia de la mayoría de los gin que se conocen.

Elaboración Artesanal

Buscamos que, desde la selección de sus insumos hasta el embotellado del producto finalizado, todo el proceso sea cuidadosamente supervisado.

Luego de cuatro destilaciones, tomamos para embotellar solamente el corazón del gin, descartando en buenas proporciones las cabezas y colas de cada partida.

Elaborado manualmente en cada etapa de su proceso