

RUTA DEL PISCO Patrimonio nacional



Descarga esta ruta en digital y
descubre los más diversos
servicios y actividades.

RECOMENDACIONES

- Cuide y valore el patrimonio cultural del destino que visite.
- Valore el turismo como un intercambio de experiencias, encuentro entre las culturas y enriquecimiento personal.
- Sea respetuoso con la comunidad, sus costumbres, tradiciones y el orden establecido.

Sernatur, Dirección Regional de Turismo

Matta 461, Of 108, La Serena
+56 51 222 51 99 / 222 51 38

infocoquimbo@sernatur.cl

Servicio Nacional de Turismo Región de Coquimbo / Chile



Distribución gratuita
Prohibida su venta

Twitter: @sernaturcoquimb
Facebook: Sernatur Región de Coquimbo
turismoregiondecoquimbo.cl
chile.travel
www.chilestuyo.cl

La Ruta del Pisco recorre los valles transversales que condicionan el paisaje y el clima, y también las comunidades humanas que habitan el territorio hace milenios. La historia de la producción pisquera está íntimamente ligada a la historia social de esta región, donde el producto "pisco" integra en sí los factores diferenciadores: las montañas, las rutas de los arrieros y los cauces fluviales encajonados en los valles que corren en la misma dirección del sol, donde se han concentrado las actividades agrarias.

Los hitos de esta ruta nos llevan a adentrarnos en la primera Denominación de Origen de América, una **afirmación identitaria** ligada íntimamente al territorio. Solo el aguardiente producido en esta zona puede llamarse Pisco, lo que le entrega no solo calidad, sino que también un sentido de orgullo para todos los chilenos. Esta región se organiza, desde la colonia, en torno a lo comunitario, lo que hace que hasta el día de hoy el **cooperativismo** sea parte importante del día a día y la producción de vid así lo demuestra. Los pequeños agricultores son el primer paso en la **travesía de la uva**, donde luego de la vendimia llegan hasta las plantas y en base a procesos altamente estandarizados, se convierten en vino, para luego ser el alambique el que nos entrega el destilado de mayor consumo en Chile.

Recorrer esta Ruta implica adentrarse en un mundo donde es posible conocer y vivir todo el proceso del pisco, y llevarnos una parte importante de este Patrimonio Nacional.

DESPUÉS DE USAR ESTA GUÍA, ¡NO LA BOTES! REGÁLALA E INVITA A TUS AMIGOS A CONOCER LA RUTA DEL PISCO

Visita otras rutas turísticas de la región



Ruta Gabriela
Mistral



Ruta de la
Biodiversidad



Ruta del
Vino



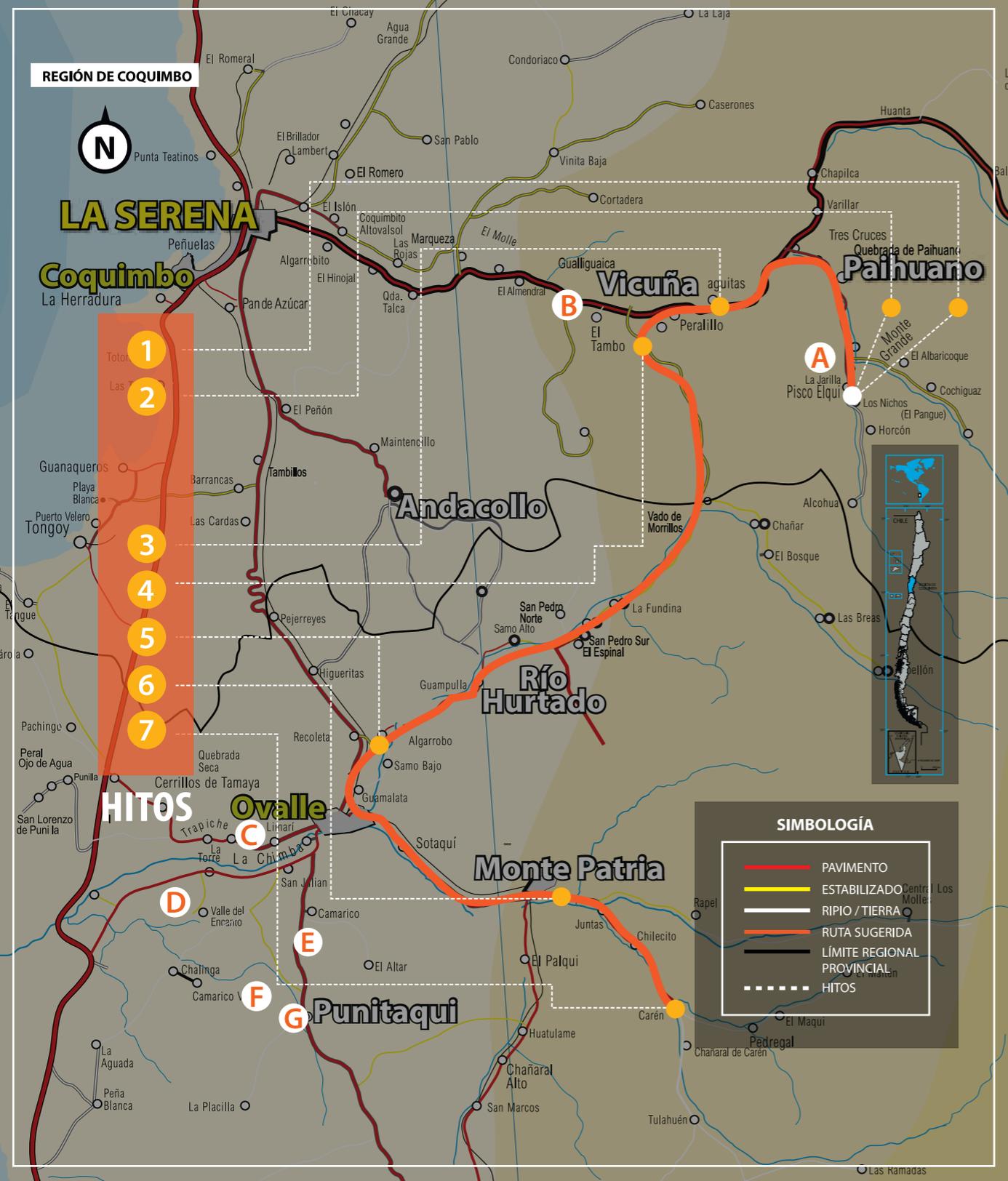
Ruta
Minera



SERNATUR
Servicio Nacional de Turismo



REGIÓN DE COQUIMBO



1 Destilería Fundo Los Nichos
Cuna de uno de los piscos artesanales más antiguos de Chile, recibe su nombre por la sala de guarda, un subterráneo con nichos verdaderos, cuyas paredes aún mantienen licores de más de 80 años. La cava, la casa y la planta se conservan con muy pocos cambios, y pueden ser visitadas gratuitamente.



2 Destilería Pisco Mistral
Se encuentra en el centro de Pisco Elqui, frente a la plaza e iglesia. Patios y terrazas ofrecen maravillosas vistas del paisaje local. En antiguas bodegas se ha montado una exhibición de máquinas e instrumentos usados a lo largo de la historia en la producción pisquera.



3 Pisquera Aba
Muestra un proceso artesanal de producción, trabaja su propia uva moscatel para convertirla en un destilado premium, destinado al mercado internacional. Cuenta con planta de procesamiento, bodegas, sala de degustación y ventas.



4 Centro Turístico Pisco Capel
Posee infraestructura para visitantes, incluyendo un pueblito artesanal, cafetería, museo del pisco y tiendas de souvenirs. En sus instalaciones se puede disfrutar de un tour disponible durante todo el año. Además, se puede visitar el Museo, donde se exhibe una importante colección de artículos, instrumentos, documentos y etiquetas que describen la historia del Pisco.



5 Pisquera Hacienda Mal Paso
Este pisco está elaborado con una técnica que data de 200 años en la preparación de destilados premium. La uva pertenece a viñedos propios, por lo cual se realiza un estricto control de calidad y cantidad durante la evolución del cultivo, cosechando la materia prima en el momento adecuado, que conjuga el contenido de azúcar, acidez y aromas. Tiene una tienda para la compra de sus productos.



6 Pisquera Bauzá
En el corazón del Valle del Limarí Casa Bauzá trabaja en base al cooperativismo con los pequeños agricultores. Elabora sus productos con doble proceso de destilación de uvas cosechadas a mano. Tiene una tienda para la compra de sus productos.



7 Chañaral de Carén
Ubicada en el Valle de Tulahuén, es una planta que envasa pisco netamente artesanal con denominación de origen. Sus instalaciones permiten recorrer todo el ciclo de la producción del pisco y terminar en la tienda para adquirir los productos.

Visita la Ruta del Vino que te invita a vivir la Frontera Norte de los Sentidos.

Los valles del Limarí y Elqui no solo tienen uvas pisqueras, también se cosechan vides que producen vinos con aromas y sabores semiáridos.

Te invitamos a enriquecer tu experiencia visitando tiendas de vino mientras recorres esta ruta.



- A Viña Cavas del Valle
- B Viña Falernia
- C Viña Ocho Tierras
- D Viña Tabalí
- E Viña Dalbosco
- F Viña Agua Tierra
- G Viña Soler