CATÁLOGO DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALLE DEL HUASCO



VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

-Iniciativa-
CORFO

PRESENTACIÓN

VALLE DEL HUASCO EN ATACAMA:
capital de los sabores en el desierto más árido del mundo

En el extremo norte de Chile, donde el **Desierto de Atacama** se abre paso con su inmensidad, surge un oasis fértil que guarda un tesoro irrepetible: el **Valle del Huasco**. Entre cordillera y mar, este territorio concentra una riqueza natural y cultural única en el mundo, capaz de dar origen a múltiples **Denominaciones de Origen**: el **pisco**, el **pajarete**, el **vino** y el **aceite de oliva**, cada uno con identidad propia y con una historia que se entrelaza con la vida de sus habitantes.

El secreto está en su **geografía extrema**. Suelos calcáreos, aguas puras que descienden de glaciares andinos, cinco microclimas, la brisa fría del Pacífico y la luz intensa de más de 300 días de sol al año moldean frutos de gran carácter. Aquí, donde la naturaleza parece desafiante, la agricultura florece, entregando productos concentrados en sabor, aromas y propiedades, muchos de ellos con niveles de **polifenoles** que duplican e incluso cuadruplican los de otras regiones, convirtiéndose en verdaderos aliados de la vitalidad y la salud.

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

-Iniciativa-
CORFO

Pero el Valle del Huasco no es solo un lugar de producción; es un espacio de **tradición y encuentro**. Sus apicultores, agricultores, olivicultores y productores, han sabido conservar técnicas ancestrales, respetando el ritmo de la tierra y transmitiendo saberes de generación en generación. Esa herencia se refleja en cada botella de pisco, en cada racimo de uva pajarete, en cada copa de vino, en cada gota de aceite de oliva, en cada miel de flores endémicas, y también en los sabores cotidianos como el queso de cabra, o las recetas que mezclan pasado y presente en una mesa viva y auténtica.

Este catálogo reúne esa diversidad: piscos, pajaretes, vinos, mieles y aceites de oliva, y al final, una sección especial de **"Sabores del Valle del Huasco",** donde se transforman en cócteles, platos y preparaciones que invitan a recorrer Atacama con los sentidos.

El Desierto Florido, las costas bañadas por la camanchaca y los valles fértiles nos recuerdan que este territorio es capaz de lo imposible: hacer nacer vida y sabor en el corazón del desierto más árido del planeta.

El Valle del Huasco te abre sus puertas. **Descubre sus paisajes, su gente y sus productos, y déjate conquistar por la identidad de un territorio que es orgullo de Chile y del mundo.**

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

-Iniciativa-
CORFO



BIENVENIDA

Te invitamos a recorrer las páginas de este catálogo que tiene por objetivo destacar y poner en valor los productos con Denominación de Origen de nuestro Valle del Huasco, expresión tangible de un patrimonio cultural, productivo y territorial único en el país. Cada uno de estos productos —pisco, vino, pajarete, aceite de oliva y miel— representa el resultado de un saber hacer transmitido por generaciones, sustentado en las condiciones naturales, la historia y la identidad de nuestra gente.

La Denominación de Origen reconoce y protege este vínculo entre el producto y su territorio, garantizando su autenticidad, calidad y trazabilidad. A través de este catálogo, buscamos difundir el trabajo de productores que contribuyen al desarrollo local, fortaleciendo la economía regional y proyectando al mundo lo mejor de nuestra tierra.

Estos productos no solo generan valor económico, sino también experiencias culturales y turísticas que permitirán a visitantes nacionales y extranjeros conectar con este territorio único, su gente y sus tradiciones. El turismo asociado a las Denominaciones de Origen impulsa la diversificación productiva, promueve la identidad regional y contribuye al desarrollo sostenible de las comunidades y este es el trabajo que hemos impulsado desde Corfo en alianza con Sernatur e Indap, a través del Programa Territorial Integrado (PTI) Turismo Agrícola Rural Valle del Huasco con el apoyo del Comité de Desarrollo Productivo Atacama.

Te invitamos a conocer y valorar estos productos que, con orgullo y dedicación, reflejan la excelencia y el compromiso de quienes mantienen viva la tradición y el prestigio de nuestras denominaciones de origen.

Rosa Román González
Directora Regional de Corfo Atacama

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

-Iniciativa-
CORFO

Índice

06. Piscos
22. Pajaretes
33. Vinos
41. Aceite de Oliva
49. Mieles
54. Sabores del Valle del Huasco
61. Tabla Resumen
63. Encuéntranos
65. Contactos
66. Colaboradores

PISCOS

Piscos de Atacama:
la esencia destilada del desierto

En el extremo sur del **Desierto de Atacama**, el Valle del Huasco ofrece un terroir único que otorga carácter inconfundible a sus piscos con **Denominación de Origen**. Su geografía extrema combina la influencia de la cordillera, la pureza de aguas que descienden de glaciares andinos y un clima marcado por fuertes contrastes térmicos.

La **altitud de los valles interiores** intensifica la radiación solar, permitiendo que las uvas acumulen mayor concentración de azúcares, aromas y compuestos fenólicos. Durante el día, el sol llega con más fuerza, favoreciendo la madurez y riqueza de la fruta, mientras que las noches frescas ralentizan el proceso, asegurando equilibrio, elegancia y frescura en los destilados.

Los suelos minerales y calcáreos, junto con más de 300 días de sol al año, potencian perfiles aromáticos intensos: notas florales, frutales y cítricas que se realzan en el proceso de destilación en alambiques de cobre. El resultado son piscos que van desde expresiones **transparentes, frescas y aromáticas,** hasta **añejados en madera**, más complejos, especiados y con gran persistencia en boca.

En el Huasco conviven piscos que nacen de **saberes transmitidos por generaciones**, con marcas jóvenes que sorprenden e innovan, demostrando que este territorio extremo y privilegiado sigue inspirando destilados equilibrados, intensos y auténticos, capaces de transmitir en cada copa la esencia del desierto, la cordillera y el mar.

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa
CORFO

Corporación Piscos de Atacama:
juntos hacia el mundo

La **Corporación Piscos de Atacama** reúne a productores que transforman la tradición del Valle del Huasco y la región en destilados de excelencia con **Denominación de Origen Pisco**, proyectando al mundo la autenticidad de un territorio extremo y único.

Entre sus principales logros destaca la participación en la **Expo Osaka 2025**, donde el pisco chileno brilló en la Barra Permanente de Vinos y Alcoholes, y la **primera exportación a Japón y Estados Unidos**, concretada junto a ProChile. Estos hitos han abierto camino en mercados internacionales y consolidado la categoría.

En Chile, la corporación impulsa festivales en **Vallenar y Alto del Carmen**, y ha representado a la región en la feria gastronómica más importante del país, **Food & Service**. También participa en programas de internacionalización como Chilean Pisco First Spirits, reforzando la promoción de la DO y el prestigio de los piscos atacameños, reconocidos con medallas en concursos de Nueva York, Bruselas y Tokio.

Cada paso reafirma el compromiso de esta corporación: proteger la identidad del pisco, fortalecer a sus productores y llevar al mundo un destilado que guarda en cada gota la esencia del desierto, la cordillera y el mar.

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

-Iniciativa-
CORFO



BOU BARROETA

NOOR – RESERVADO 40° – 750 ML

La luz innovadora del Valle de Atacama. Elaborado con uva moscatel y envejecido 4 años en roble americano.

Frutas con carozo y cereza en nariz, con sutiles notas de vainilla y malta. En boca se aprecian humo de roble, regaliz y un carácter sabroso. El final es equilibrado y ligeramente dulce.

Spirits Awards CINVE Gold Medal 2025 - Medalla de Oro en International Wine & Spirit Competition 2024 - SIP Awards Gold Medal 2024 - World Spirits Awards 2024 Gold Medal.



COFRADÍA – RESERVADO 40° – 750 ML

Pisco premium, reconocido entre los mejores del mundo. Elaborado con uva moscatel y envejecido 3 años en barricas de raulí.

Pisco añejado con notas predominantes de madera y especias. Ligeros toques de barniz y un final suave en boca se complementa con matices de Vainilla y Caramelo.

London Spirits LSC 2024 Pisco of the year - World Spirits Awards 2024 Gold Medal - SIP Awards Double Gold Medal 2024 - New York INTL Spirits Competition 2024 Gold Medal.



MARÍA'S – RESERVADO 40° – 750 ML

El pisco artesanal más premiado de Chile. Transparente, elaborado con uva moscatel y guardado 12 meses en acero inoxidable.

En nariz despliega hierbas frescas y delicadas especias; en boca es limpio, equilibrado y sabroso, con un final suave que confirma su excelencia.

Gran Oro CINVE 2025 – Máxima distinción mundial - Doble Oro SIP Awards (EE.UU.) - Medalla de Oro (98 puntos) IWSC 2024 - Medallista Plata Espirituosos de Bruselas - USA Spirits Ratings 2024 Pisco of the Year.



Desde 1922, en Viña El Rosario (Alto del Carmen), Bou Barroeta elabora piscos de carácter único, fruto de una tradición centenaria y del terroir del Valle del Huasco. Reconocido entre los mejores piscos del mundo, es hoy el verdadero Pisco de Atacama.

Más información en www.boubarroeta.cl

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

-Iniciativa-
CORFO



K11

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA 40° – 700 ml

Elaborado 100% con Moscatel de Alejandría, este pisco transparente y artesanal se obtiene mediante **doble destilación** en alambique de cobre a leña, preservando la tradición familiar. Su perfume floral destaca con delicadas notas de azahar y uva fresca, mientras que en boca ofrece una textura suave, equilibrada y persistente.

Producido en pequeña escala con uvas propias y bajo un modelo sustentable. Cada botella transmite identidad, origen y el compromiso con una producción respetuosa del entorno.



MOSCATEL ROSADA 40° – 700 ml

Elaborado 100% con uva Moscatel Rosada, este pisco transparente y artesanal refleja la riqueza del Valle del Huasco. Su destilación en alambique de cobre a fuego de leña, reutilizando madera de parras, le otorga un carácter auténtico y respetuoso con el entorno.

Con aromas intensos a rosas y frutos rojos, su perfil se distingue por un final fresco y elegante. Desde el viñedo hasta el embotellado, cada etapa es propia, lo que garantiza identidad, trazabilidad y la esencia única de un pisco hecho en origen.





Pisco K11 – Donde florece el desierto

Nacido en el kilómetro 11 del Valle del Huasco, Pisco K11 es un proyecto familiar que combina tradición pisquera chilena, innovación y respeto por el medioambiente. Cada botella refleja la esencia de nuestras viñas propias, destiladas en alambiques de cobre a fuego de leña, reutilizando madera de nuestras parras. Exportado a Japón, K11 encarna el espíritu del Desierto de Atacama y la autenticidad de un pisco elaborado 100% en su origen.

Más información en Instagram @piscok11.chile

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

- Iniciativa -
CORFO



JAHIR SABA

JAHIR SABA 40º - 750 ml

Pisco de categoría élite, envejecido durante 108 meses en un ensamblaje de barricas de roble americano y francés. De color ámbar brillante gracias a su crianza y filtrado en carbón natural de parra, revela aromas frutales y florales con toques de vainilla; en boca es sedoso y equilibrado, con notas de moscatel, cítricos y un final elegante de roble tostado. Ideal para beberlo solo, a las rocas o en cócteles sofisticados.

Catad'Or World Spirits Awards 2023, Medalla de Oro.

Maridaje: Postres de frutas secas, chocolates amargos o quesos maduros.



Jahir Saba, un pisco que redefine la excelencia.

Jahir Saba Distillery, ubicada en pleno desierto de Atacama, en el sector de Chehueque, elabora el primer y único pisco de categoría élite en Chile, concebido bajo un sello de innovación y excelencia para los líderes del siglo XXI.



Reconocidos como verdaderos orfebres pisqueros, su equipo ha elevado el pisco a su máxima expresión, combinando tradición y vanguardia. Hecho a mano y filtrado en carbón natural de parra antes de su guarda mínima de 9 años, este destilado ha sido distinguido por Chris Fletcher —maestro destilador de Jack Daniel's— como el mejor pisco de Chile.

Más información en Instagram @piscosaba

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO



VIÑA KUNZA

THOMAS GRAY - 750 ml

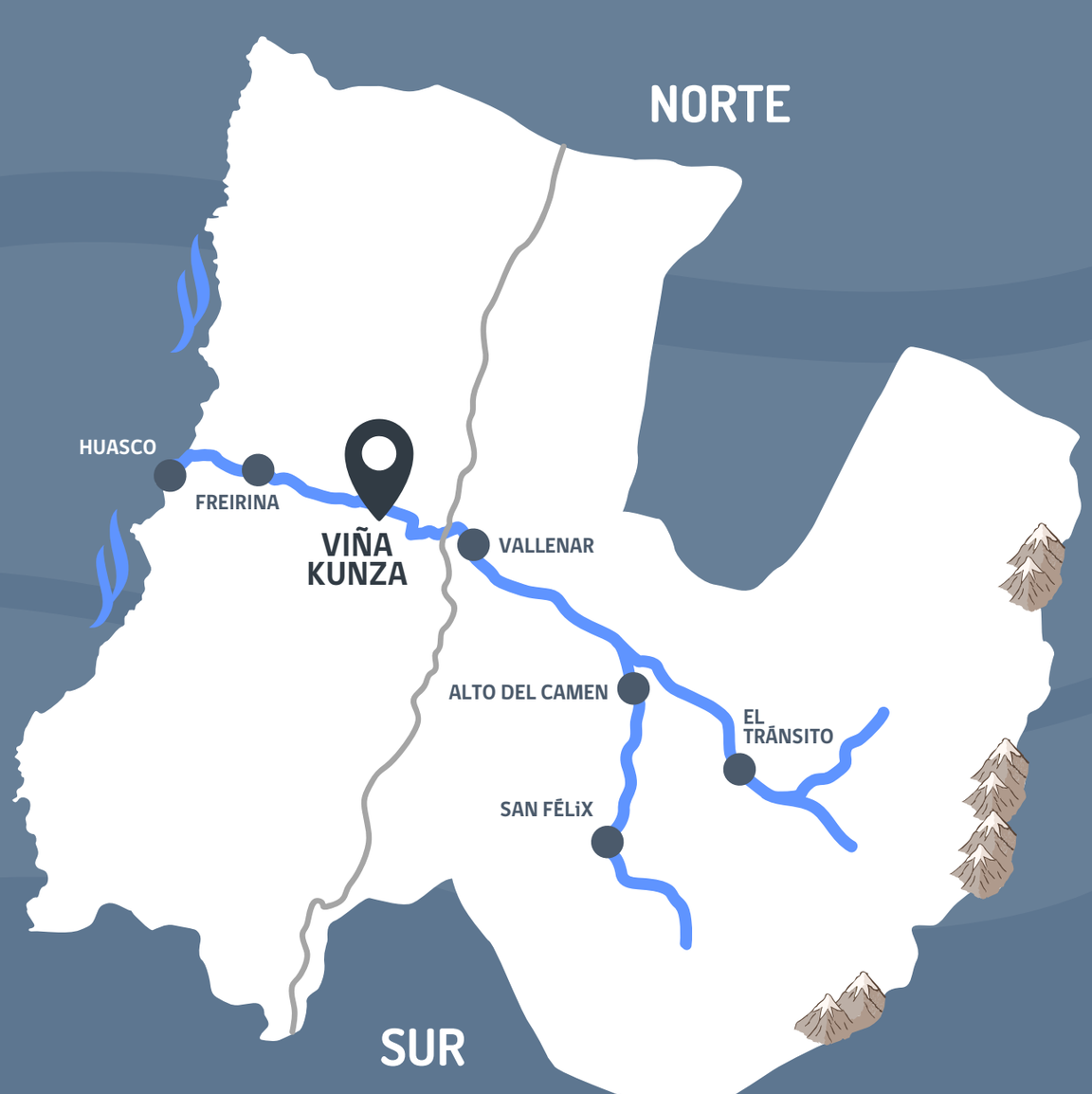
Pisco Reservado 100% Moscatel de Alejandría, de una sola destilación. Cristalino y untuoso, con finas lágrimas. En nariz es intenso y elegante, con notas de jazmín, azahar y toques cítricos. En boca ofrece entrada sedosa y redonda, carácter frutal y auténtico a moscatel, con un final largo, fresco y equilibrado, sin aristas alcohólicas.

Ideal para tomar solo y fresco, destacando sus notas florales y suavidad. Versátil en cocteles como Pisco Sour, Chilcano o Pisco Tonic, donde su pureza realza sabores sin perder identidad.

Catad'Or World Spirits Awards 2024, Medalla de Oro. Medalla de plata en concurso internacional de Brusellas 2023.



Pisco Thomas Gray, de Viña Kunza, es más que un destilado: es un relato hecho copa. Su nombre honra al primer inmigrante escocés de la familia, uniendo historia y territorio.



Elaborado en Vallenar con uvas Moscatel de Alejandría, cultivadas bajo gran luminosidad y suelos calcáreos, ofrece un perfil floral, fresco y sedoso, con sabor genuino a uva y paso amable. Suave y elegante, conquista sin agredir y sorprende por su limpieza aromática. Cada botella refleja identidad y diseño: la etiqueta evoca los colores del desierto al atardecer, transformando cada trago en memoria y experiencia.

Conoce más en www.vinakunza.cl

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO



MULET

PISCO MULET 40º – 750 ml

Pisco reservado elaborado con uva Moscatel y destilado en alambique de cobre y barro calentado a leña. De atractivo color ámbar claro, despliega un perfil afrutado, cítrico y floral, con una suavidad elegante que lo hace ideal para disfrutar solo o con hielo.

Catad'Or World Spirits Awards, Medalla de Oro 2015.



SIERRA DEL MEDIO DE TATUL 35º – 1,5 lt.

Pisco especial de uva Moscatel, destilado en alambique de cobre y barro calentado a leña. De apariencia casi transparente, sorprende con aromas a pasas y pomelo que lo convierten en una opción versátil e ideal para coctelería.

Disponible también en formato de 2 litros.



SIERRA DEL MEDIO DE TATUL 40º – 1,5 lt.

Pisco reservado de uva Moscatel, destilado en alambique de cobre y barro calentado a leña. Presenta un color ámbar claro con notas cítricas y matices de madera que equilibran frescura y carácter. Puede disfrutarse solo con hielo o en coctelería.

Disponible también en formato de 2 litros.



Pisco Mulet nace en San Félix, a 1.133 msnm, con más de un siglo de tradición pisquera desde 1909. Elaborado en alambiques de cobre calentados a leña (uno de más de 140 años) ofrece destilados artesanales de alta calidad que destacan por su autenticidad y legado único en el mercado.

Más información en Instagram @pisco.mulet

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

- Iniciativa -
CORFO



DON GUDELIO

VIOLETA - 40° - 750 ml

Reservado y transparente, elaborado con uvas Moscatel de Alejandría y Moscatel Rosada. Se distingue por ser brillante y limpio. En nariz destacan los aromas florales y frutales, mientras que en boca es suave y con sutil dulzor, fruto de uvas muy asoleadas. Su reposo mínimo de 3 años en acero inoxidable le entregan una elegancia limpia y equilibrada.

Catad'Or World Spirits Awards, Medalla de Oro en Spirits Selection by CMB. Mejor trago preparado en Tokyo Whisky and Spirits Competition.



ARLET - 35° - 750 ml

Especial. Transparente y brillante, con delicados ribetes plateados. Elaborado con uvas Moscatel de Alejandría y Moscatel Rosada, despliega en nariz intensos aromas de frutas blancas y sutiles notas cítricas. En boca es suave, de gran dulzor y versatilidad. Su reposo mínimo de 2 años en acero inoxidable le otorga equilibrio y pureza.

En Catad'Or World Spirits Awards tiene una medalla de plata y tres medallas de oro.



GUARVIOYE - 48° - 750 ml

Gran Pisco transparente elaborado con uvas Moscatel de Alejandría y Moscatel Rosada. Reposado durante un mínimo de 4 años en cubas de acero inoxidable, alcanza un equilibrio único: pese a su alto grado alcohólico, se presenta suave en boca, con delicados aromas florales y frutales que realzan la nobleza de su origen.

Gran Medalla de Oro en Catad'Or al Mejor Pisco Transparente el 2023. Catad'Or World Spirits Awards, Medalla de Oro. Spirits Selection CMB, Medalla de Oro.



Desde El Tránsito, a más de 1.000 msnm, elabora piscos de destilación a 90°, con alcoholes limpios y elegantes. Reconocidos mundialmente, suman medallas de oro cada año y en 2023 obtuvieron la Gran Medalla de Oro como Mejor Pisco Transparente.

Más información en Instagram @piscodongudelio

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

-Iniciativa-
CORFO

Tatara, Freirina



PAITANÁS

PISCO PAITANÁS 40º - 750 ml

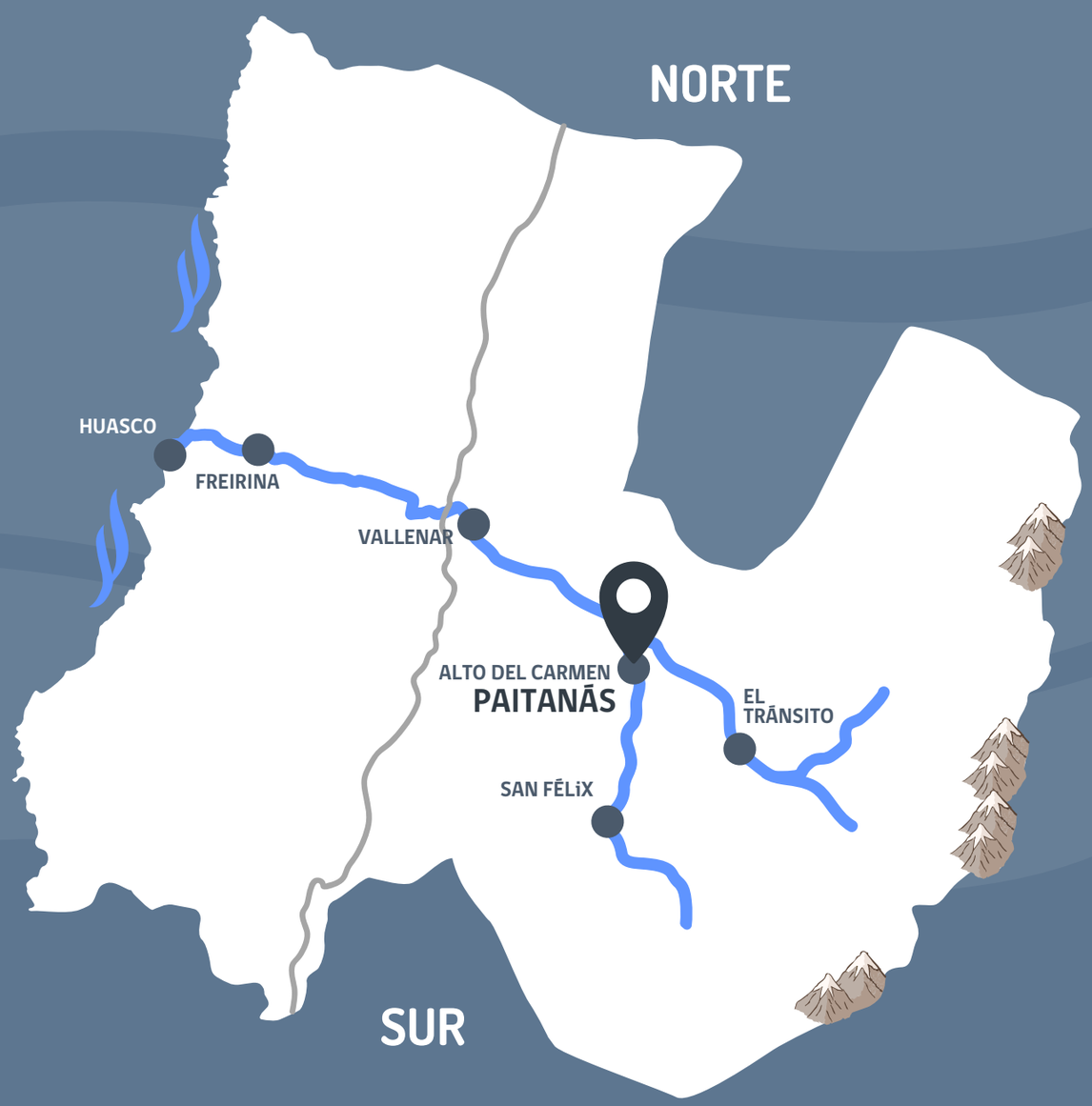
Es un destilado de uvas Moscatel de Alejandría, transparente y con guarda de dos años en acero inoxidable. Elaborado con levaduras nativas y sin químicos ni sulfitos, mantiene la pureza de la fruta y expresa con autenticidad la calidad y tradición del Valle del Huasco, dentro de la Denominación de Origen más austral del mundo.

Catad'Or World Spirits Awards y Tokyo Whisky and Spirits Competition.



Pisco elaborado en el desierto más árido del mundo: desierto de Atacama

Paitanás surge en el corazón del desierto de Atacama, donde el Valle del Huasco guarda la memoria de los pueblos Diaguitas, que lo llamaban "Paitanás", Angosto Cajón Cordillerano.



Elaborado a partir de uvas Moscatel de Alejandría y libre de químicos en todo su proceso, este destilado honra la tierra con prácticas sustentables: uso de vidrio reciclado en sus botellas, energía solar para el riego y técnicas que cuidan cada parra. Así, cada gota refleja la pureza de la fruta, la identidad ancestral del valle y la excelencia de un pisco auténtico con Denominación de Origen.

Más información en Instagram @piscopaitanas

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO



17.

VIÑA TRES QUEBRADAS

PRÓFUGO 40º - 750 CC

Pisco reservado, transparente, elaborado con uvas Moscatel de Alejandría y reposado 12 meses en acero inoxidable. Destilado con fuego de leña de parra, ofrece un perfil frutal fresco con notas de manzana verde y cítricos, de textura suave y equilibrada.

Catad'Or World Spirits Awards, Medalla de Oro 2023

Maridaje: Postres de manzana, chocolates, queso camembert con mermelada.



Viña Tres Quebradas nace el año 2017 con el sueño de producir vinos y destilados en el desierto más árido del mundo. Estamos ubicados en Imperial Alto, sobre suelos que corresponden a sedimentaciones de la cordillera de los Andes.



Nuestros productos son elaborados con mínima intervención, permitiendo así la expresión del lugar en cada una de nuestras botellas. Nuestra marca Prófugo nace bajo un cielo que hipnotiza, en manos del noble maestro destilador, quien hace magia con su mejor aliado, el fuego, transformando el fruto de la vid, en el pisco más buscado.

Para más información www.piscoprofugo.cl

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO



COQUENA



COQUENA – RESERVADO 40° – 750 ml

Pisco transparente, elaborado con uva Moscatel de Austria, destilado en alambique de cobre, con una guarda de 24 meses en acero inoxidable. Es incoloro, brillante y con destellos plateados, caracterizandose por ser un destilado joven que se destaca por sus aromas florales y de fruta tropical.

Catad'Or World Wine Awards, Medalla de Oro 2021
y Spirits Selection by CMB, 2022 Silver Medal



COQUENA PREMIUM – RESERVADO 40° – 750 ml

Pisco transparente, elaborado con uvas Moscatel de Alejandría y uvas Moscatel Rosada, destilado en alambique de cobre, con una guarda de 24 meses en acero inoxidable. Es un pisco que destaca por ser brillante y transparente, en nariz, destaca sus notas de uva pasa y en boca se perciben intensos toques de hierba fresca.

Catad'Or World Wine Awards, Medalla de Plata 2023



COQUENA PREMIUM – ENVEJECIDO 40° – 750 ml

Elaborado con Moscatel de Austria, Alejandría y Rosada, destilado en cobre con guarda de 6-12 meses y envejecido en roble americano. Es un pisco luminoso de tonos dorados y cobrizos, entrega aromas a caramelo, nuez pecana, avellana y vainilla. En boca es untuoso, elegante y con un dulzor sutil.

Catad'Or World Wine Awards, Medalla de Oro 2023

Agrícola Coquena SPA, fundada en 2018 en Alto del Carmen, continúa la tradición familiar en la elaboración de destilados y pajarete. Inspirada en la leyenda diaguita, crea productos artesanales de alta calidad que reflejan la riqueza del valle.

Más información en Instagram @pisco.coquena

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa
CORFO



ERNESTO PERFECTO

FAUSTINA – PISCO 40° – 750 ml

Destilado de alta pureza elaborado con uvas propias **Moscatel de Alejandría y de Austria**, cosechadas tardíamente y sometidas a asoleo postcosecha para intensificar su expresión aromática. Destilado en **alambique de cobre**, solo se conserva el corazón, logrando un pisco cristalino, joven y equilibrado. De aspecto transparente y oleoso con reflejos plateados, seduce con aromas a piña fresca y pasa rubia, mientras en boca ofrece intensidad, elegancia y un final largo y persistente.

Ideal para Pisco Sour, Piscola o cócteles con frutas. Destaca en Pisco Tonic, clásico o con hibiscus, que aporta notas florales, frescura y un toque vibrante.

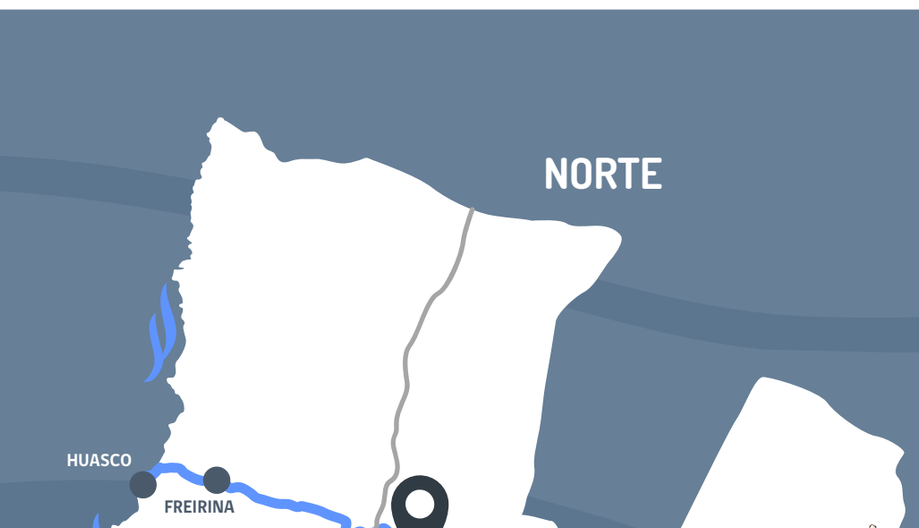


FAUSTINA – PISCO 46° – 750 ml

Pisco **Especial** elaborado con uvas propias **Moscatel de Alejandría y de Austria**, cosechadas tardíamente y sometidas a asoleo postcosecha para intensificar aromas y sabores. Destilado en **alambiques de cobre**, se presenta transparente y brillante, con notas florales de azahar y moscatel. En boca es cremoso, redondo y persistente, de carácter elegante y con identidad propia, reflejando la esencia de un pisco de alta graduación y gran calidad.

Perfecto para disfrutar solo, en hielo o en cócteles de autor que realzan su carácter. Destaca especialmente en un Negroni con pisco





Ernesto Perfecto: La herencia de Atacama en cada destilado

La viña Ernesto Perfecto, ubicada en el Valle del Huasco, es fruto de una tradición familiar que se remonta a 1922, cuando Don Ernesto Perfecto Páez, junto a su padre y hermano, elaboraban vino de forma natural y artesanal. Hoy, su nieto Eduardo Cortés Páez mantiene vivo ese legado con una producción a escala humana que honra la identidad vitivinícola de Atacama, consolidando a Ernesto Perfecto como un símbolo de herencia, calidad y arraigo en la región.

Conoce más en Instagram @ernesto.perfecto

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

-Iniciativa-
CORFO



PIEDRAS JUNTAS

PISCO 40º – 750 ml

Pisco reservado, transparente y de gran pureza, destilado una vez en alambique de cobre a gas, seleccionando solo el corazón de la destilación. Presenta un aroma predominante a uva Moscatel de Alejandría con delicados matices de membrillo e higos. En boca es redondo, con notas dulces y elegantes.

Catador World Spirit Awards, Medalla de oro 2023.

Maridaje: Pescados de roca y mariscos frescos, postres de maracuyá e higos.



Piedras Juntas: tradición centenaria en las alturas del Valle del Huasco

La viña ubicada en la localidad de Piedras Juntas del Valle del Huasco, junto al río El Carmen, en la Región de Atacama. Con más de 10 años de trayectoria en el rubro vitivinícola, elabora el pisco a partir de parras espalderas centenarias, cultivadas a más de 1.500 msnm.



Estas uvas, ricas en aromas y grados brix, son abonadas con fertilizantes orgánicos y libres de agroquímicos, respetando el suelo y la biodiversidad del entorno. El resultado es un destilado de excelencia, auténtico reflejo del territorio.

Más información en Instagram @pisco.piedrasjuntas

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO



ALTO ATACAMA

ALTO ATACAMA – 43° – 700 ML

Gran Pisco, transparente. Su blend varía cada año, y en la cosecha actual combina Moscatel de Austria (50%), Moscatel Amarilla (35%) y Pedro Jiménez (15%). Nuestro propósito es crear alcoholes balanceados, equilibrados y untuosos. Presenta notas frescas de manzana verde, cítricos y flores blancas, que realzan su carácter elegante y limpio

4 medallas International Spirits Challenge, AWSC Asia World Spirits Competition, London Spirits Competition



ALTO ATACAMA AÑEJADO – 43° – 700 ML

Gran pisco añejado. Su blend varía cada año, y en la cosecha actual combina Moscatel de Austria (50%), Moscatel Amarilla (35%) y Pedro Jiménez (15%). Reposado cerca de 24 meses en barricas de cedro y roble, desarrolla un perfil aromático complejo con notas a piel de naranja, vainilla, nuez moscada, manzana y cítricos.

7 medallas de oro en concursos nacionales e internacionales: London Spirits Competition, Catad'Or Spirit Awards, SF World Spirits Competition.





Destilería Alto Atacama es una familia de maestros destiladores con casi un siglo de historia en el Valle del Huasco. Hoy tanto la destilería como su maestra destiladora Lady Ramirez, siguen la tradición familiar en su tercera generación, realizando su sello con destilados premium, equilibrados y suaves en boca. Bajo sus marcas **Alto Atacama y Gin Nativo**, han conquistado reconocimiento nacional e internacional, encontrándose presente en 5 mercados y 4 continentes, consolidándose como un referente de tradición, calidad y excelencia.

Más información en Instagram @ginnativo

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO

22.

PAJARETE



Pajarete: el vino dulce del Valle del Huasco

En el corazón del Desierto de Atacama, donde la vida parece improbable, el Valle del Huasco guarda un secreto centenario: el Pajarete. Reconocido como **Denominación de Origen desde 1953**, este vino dulce forma parte de la identidad agrícola y cultural del territorio, elaborado por generaciones de viticultores que han sabido conservar técnicas tradicionales.

Su singularidad nace de la combinación de factores únicos: el **riego con aguas puras que descienden de glaciares andinos**, los **suelos minerales con alta presencia de carbonatos**, la **intensa radiación solar** y la marcada **amplitud térmica** entre día y noche. Todo ello da como resultado uvas más pequeñas y concentradas, con pieles gruesas y alto contenido de azúcares y aromas, que al transformarse en vino expresan un carácter inconfundible.

El Pajarete se distingue por su diversidad: puede presentarse en tonos dorados o ámbar, con matices melosos y florales, o en versiones tintas, de mayor cuerpo y notas de fruta madura. Siempre mantiene un equilibrio natural entre dulzor y frescura, con perfiles aromáticos que evocan miel, flores silvestres, frutos rojos y especias suaves.

Cada sorbo de Pajarete refleja la fuerza del sol, la frescura de las aguas cordilleranas y la sabiduría heredada de siglos. Es un vino que, en medio del desierto más árido del mundo, demuestra la capacidad del Valle del Huasco para transformar lo extremo en extraordinario.

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

-Iniciativa-
CORFO



FUNDO EL MIRADOR

DESPERTAR DEL DESIERTO – Moscatel Rosada – 500 ml

Vino dulce, elaborado con uvas Moscatel Rosada cultivadas a 1.100 msnm. Presenta aromas florales intensos y notas frutales que evocan el paisaje soleado del desierto florido. En boca es fresco, equilibrado y con un dulzor natural. Este pajarete refleja tradición, identidad y la riqueza del Valle del Huasco.

14.0% vol. **9° C** **Maridaje:** Postres o quesos maduros.



SUEÑO CONTIGO – Licor de Uva – 500 ml

Un licor suave y delicado, hecho a base de mosto de uva y aguardiente. Su sabor de uva sobremadura, lo hace suave, equilibrado y de gran intensidad aromática, combina el perfume natural de la uva con un cuerpo redondo y sedoso. Ideal como un acompañante delicado en la sobremesa.

9.0% vol. **7° C**





Con más de un siglo de tradición en el Valle del Huasco, Fundo El Mirador mantiene desde 1921 la esencia vitivinícola y pisquera de la región. En sus viñedos de La Majada, a 1.100 msnm, nacen las uvas que dan vida a pajaretes únicos y piscos artesanales reconocidos en Chile y el mundo. La marca une herencia y modernidad, trabajando en pequeña escala y con respeto por el entorno. Cada botella refleja la identidad del desierto fértil del Huasco, transmitiendo historia, pasión y autenticidad.

Conoce más en Instagram: www.bodegafundoelmirador.com

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO



ERNESTO PERFECTO

MOSCATEL DE AUSTRIA – 500 ml

Pajarete Moscatel de Austria 2018, vino licoroso elaborado con uvas cosechadas a mano, asoleadas y fermentadas con levaduras nativas, sin correcciones ni prensado. En nariz entrega notas de miel, dátiles y frutos secos con gran persistencia; en boca es equilibrado, con acidez precisa y dulzor armónico que reflejan la identidad del Valle del Huasco.

Catad'Or Wine Awards – Medalla de Oro 2019

14.0% vol. **9° C** **Maridaje:** Postres cítricos, tartas de frutas.



MOSCATEL DE ALEJANDRÍA – 500 ml

Pajarete Moscatel de Alejandría 2022, elaborado con cosecha tardía y asoleo postcosecha para potenciar la concentración de azúcares. Fermentado con levaduras nativas y sin correcciones. De elaboración artesanal, con uvas cosechadas a mano y vinificación natural, destaca por su dulzor intenso, notas de frutas frescas y un final exótico que realza su carácter patrimonial.

14.0% vol. **9° C** **Maridaje:** Frutas, quesos maduros o foie gras.



PAÍS – 500 ml

Pajarete País es un vino natural y dulce, 100% País, de cosecha avanzada y mínima intervención. Presenta notas ajerezadas, guindas y cerezas, con toques de cuero y especias. Fresco y rústico, de acidez amable, ideal para quienes buscan autenticidad e historia.

Catad'Or Wine Awards, Medalla de Oro 2017. Catad'Or Ancestral 2017. Medalla de Oro guía Vinou 2020

14.0% vol. **9° C** **Maridaje:** Chocolate amargo, frutos secos, quesos maduros, queso azul, foie gras.



La Viña Ernesto Perfecto honra la tradición iniciada en 1922 por el abuelo Ernesto Perfecto Páez en el Valle del Huasco. Hoy, en su quinta generación, elabora pajarete con métodos artesanales, manteniendo la autenticidad de un vino dulce con identidad propia y valor

Más información en Instagram @ernesto.perfecto

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO



REMANSO

REMANSO – 500 ml

Un vino dulce elaborado con una combinación de Moscatel de Austria y Moscatel de Alejandría, que entrega un perfil aromático elegante y un color canela pálido característico. Suave, equilibrado y lleno de tradición.

Maridaje: Postres con frutos secos, quesos maduros o una tabla de charcutería con toques agridulces.

14.0% vol. **8° C**



Remanso, donde la herencia se transforma en excelencia

En el corazón de **Piedras Juntas, Valle del Carmen**, los viñedos familiares **Torres Salamanca** mantienen viva una tradición vitivinícola que refleja el valor histórico de Chile. Con más de cinco generaciones de dedicación, Remanso se distingue por la elaboración de **Piscos y Pajaretes de calidad superior**, que rescatan la identidad única del valle en cada copa.



Su Pisco Especial ha alcanzado reconocimiento internacional, obteniendo medalla de Oro en Catad'Or 2023 y medalla de Plata en 2024, consolidando el prestigio de la marca. Hoy, la quinta generación continúa este legado, preservando las mismas cepas que han sido la esencia del valle, y proyectando al mundo la excelencia de una tradición que perdura y se renueva con orgullo.

Conoce más en Instagram @piscoremanso

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO



DON JULIO

MOSCATEL – 500 ml

Elaborado a partir de Moscatel de Alejandría y Moscatel de Austria, con 8 meses de guarda mínima en acero inoxidable. Su fermentación con levaduras nativas resalta un perfil aromático intenso, fresco y elegante.

Medalla de Oro Vino Moscatel, Medalla Gran Oro Vino Moscatel.

Maridaje: Postres cítricos, frutas frescas, quesos cremosos.

14.0% vol. **9° C**



NEGRA PAÍS – 500 ml

Elaborado con uvas Negra País, con 8 meses de guarda mínima en acero inoxidable. Su fermentación con levaduras nativas conserva la autenticidad del terruño, entregando un carácter profundo y tradicional.

Medalla de Plata Pajarete Vino Tinto

Maridaje: Acompaña bien con chocolates amargos, frutos secos tostados, preparaciones agridulces.

14.0% vol. **9° C**





Con más de 40 años de tradición en Alto del Carmen, Viña Don Julio lleva el legado de su fundador a nuevas generaciones. Inspirada en la pasión y visión de Don Julio, la viña se distingue por la elaboración de Piscos y Pajaretes de excelencia, reconocidos por su calidad y autenticidad. Su trayectoria ha trascendido fronteras, participando recientemente en la Expo Osaka 2025, reflejo de su compromiso con la proyección internacional y la puesta en valor de los sabores únicos del Valle del Huasco.

Conoce más en Instagram @vinopajarete

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO



Quebrada de Pinte, Alto del Carmen



29.

DON GUDELIO

DOÑA VIOLETA MOSCATEL

Elaborado con uvas Moscatel de Alejandría y Moscatel de Austria, reposado al menos 6 meses en acero inoxidable. De carácter delicado, ofrece notas florales que varían según la floración de la vid.

Catad'Or World Spirits Awards, Medalla de Oro 2021, 2022, 2023, 2025.

14% vol. **7°- 9° C**

Maridaje: Quesos maduros y postres semidulces, donde realza su dulzor natural y elegancia.



DOÑA VIOLETA NEGRA PAÍS

Elaborado con uva Negra País y reposado al menos 6 meses en acero inoxidable, este pajarete expresa la identidad del valle con un perfil aromático que varía según la floración, entregando notas frutales y florales únicas. En boca es dulce, equilibrado y envolvente.

Catad'Or World Spirits Awards, Medalla de Oro 2021, 2022, 2023, 2025.

14% vol. **7°- 9° C**

Maridaje: Chocolates amargos, postres de frutos rojos o carnes en salsas agridulces.





En las alturas del Valle del Huasco, entre los 1.000 y 1.800 msnm, nace el Pajarete Don Gudelio, un vino naturalmente dulce gracias a la alta concentración de azúcares en sus uvas y al sol intenso que imprime carácter en cada racimo. Reconocido con medallas de oro desde 2021, este pajarete se ha convertido en un emblema de los piscos y vinos dulces de Chile, destacando a nivel mundial por su autenticidad y excelencia.

Más información en Instagram @piscodongudelio

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO



TRES QUEBRADAS

PAJARETE – 500 ml

Vino generoso, dulce, elaborado con uvas Moscatel de Alejandría y fermentado en cubas de acero inoxidable. De color ámbar brillante, destaca por su acidez media-alta. En nariz entrega intensos aromas florales y frutales, mientras que en boca es equilibrado entre acidez y dulzor.

14.0% vol. **8° C**

Maridaje: Postres, queso azul, patés, chocolates.





Viña Tres Quebradas nace en 2017 con el sueño de elaborar vinos y destilados en el desierto más árido del mundo. Se ubica en Imperial Alto, a 481 m s.n.m., sobre suelos de sedimentación andina con alto contenido de carbonato de calcio. Desde un parronal español plantado en 1992, con 6.137 plantas regadas por goteo, se obtienen uvas que maduran bajo el intenso sol del Atacama. Con mínima intervención y procesos manuales, cada botella expresa la esencia del lugar y la identidad única del Valle del Huasco.

Conoce más en www.tresquebradas.cl

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO



31.

ENTRE ROCAS

MOSCATEL – 500 ml

Vino dulce, elaborado a partir de uvas Moscatel de Alejandría, complementadas con Italia y Moscatel Amarilla. Guarda un mínimo de 18 meses, alcanzando un perfil aromático intenso y un sabor equilibrado. De producción limitada, se distingue por ser amable al paladar, no invasivo y el acompañante ideal para una cena o un momento especial.



Catad'Or World Wine Awards, Medalla de Oro año 2024

14.0% vol.

9° C

NEGRA PAÍS – 500 ml

Vino dulce, elaborado con la cepa Negra País y con un mínimo de 18 meses de guarda, resalta por su carácter y complejidad aromática. Con él buscamos honrar la tradición vitivinícola introducida en Chile en el siglo XVI por los misioneros españoles, escribiendo una historia que sigue viva hasta hoy.

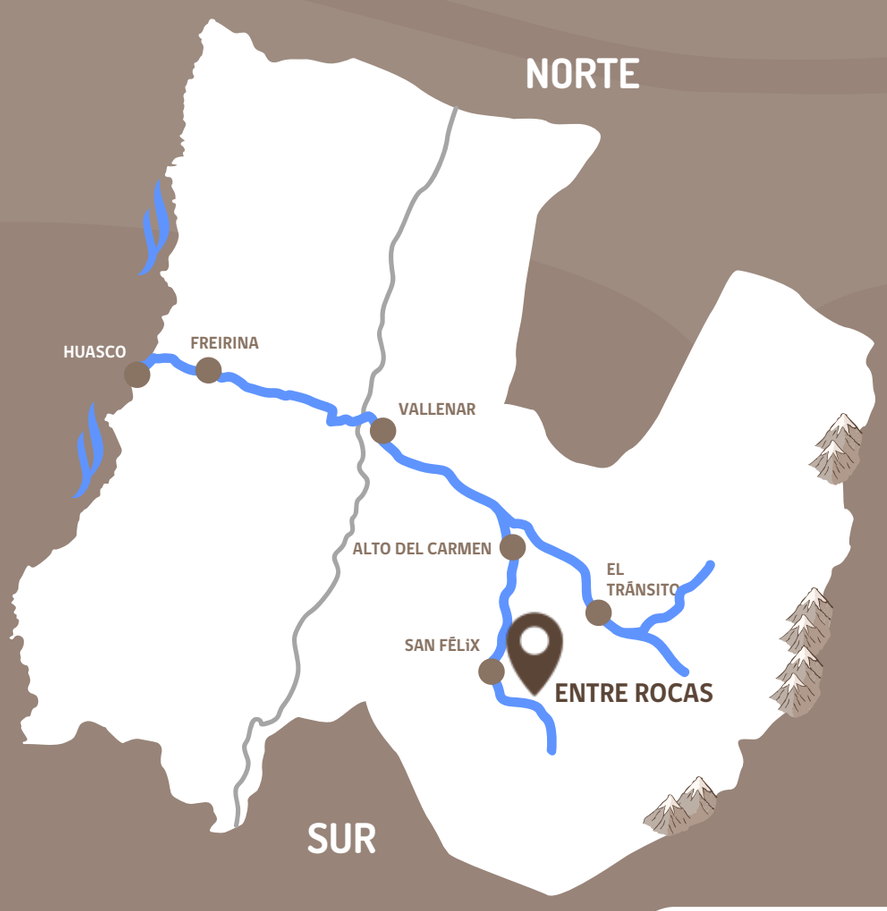


Medalla de Oro, Catad'Or World Wine Awards 2024.

14.0% vol.

9° C

Entre Rocas nace como reflejo de su geografía: una viña enclavada entre piedras y rocas en El Huracán, Alto del Carmen, donde pocos creían posible cultivar.



Hace más de 35 años un padre visionario alentó a sus hijos a plantar parras, y hoy la viña sigue firme, expresando en cada vino y destilado la identidad única del Valle del Huasco. Cada botella es testimonio de perseverancia, tradición y calidad, heredera de quienes creyeron en lo imposible.

Conoce más en Instagram: @entrerocas1

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

-Iniciativa-
CORFO



PIEDRAS JUNTAS

MOSCATEL – 500 ml

Pajarete blanco elaborado con uvas Moscatel de Alejandría, cosechadas a mano entre los 25° y 30° brix para asegurar su dulzor natural. De atractivo color ámbar, se vinifica en ambientes de temperatura controlada con levaduras seleccionadas y reposa al menos 12 meses en acero inoxidable, lo que garantiza frescura y equilibrio.

14.0% vol. **9° C**

Maridaje: Mariscos, tablas de queso, comidas condimentadas y agridulces.



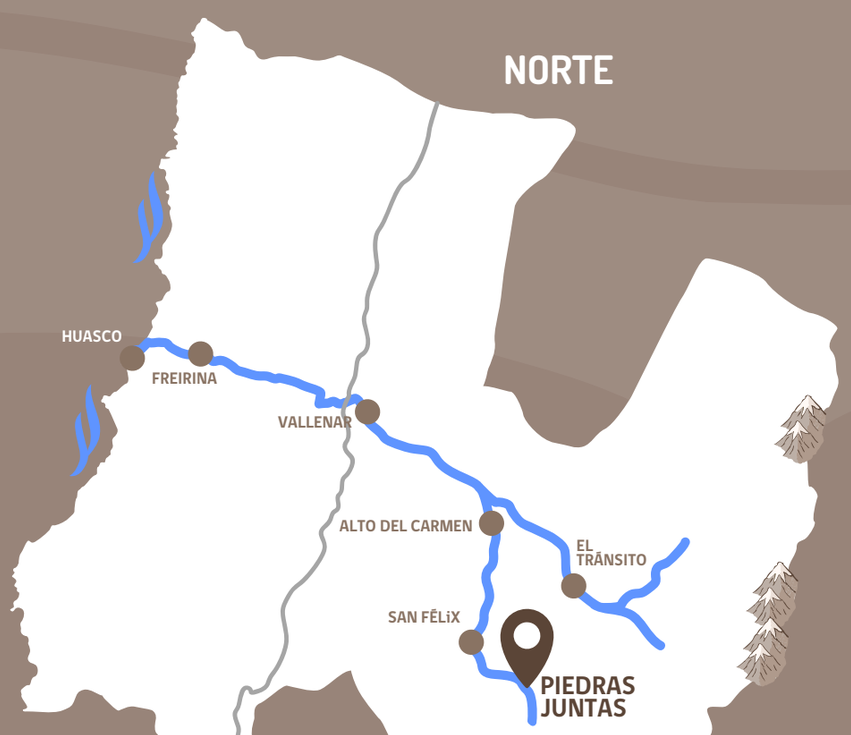
TINTO – 500 ml

Pajarete tinto elaborado con uva Negra País, cosechada a mano entre los 25° y 30° brix para resaltar su dulzor natural. De atractivo color rosado, se vinifica bajo control de temperatura con levaduras seleccionadas y reposa al menos 12 meses en acero inoxidable, logrando un vino equilibrado, fresco y lleno de carácter.

14.0% vol. **9° C**

Maridaje: Postres, tortas, chocolates, comidas condimentadas y agridulces.





Piedras Juntas: la tradición hecha pajarete en el Valle del Huasco

En la localidad de Piedras Juntas, esta viña cultiva parras centenarias a más de 1.500 msnm, preservando un patrimonio único. Con más de 10 años de trayectoria, elabora pajaretes de Moscatel de Alejandría y Negra País, cosechadas a mano y trabajadas con mínima intervención. Sus viñedos, libres de agroquímicos y abonados con fertilizantes orgánicos, entregan uvas ricas en aromas y dulzor natural, dando origen a vinos equilibrados que expresan la identidad y frescura del Valle del Huasco.

Más información en Instagram @pisco.piedrasjuntas

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

-Iniciativa-
CORFO

VINOS

Vinos de Atacama

En el extremo sur del Desierto de Atacama —el más árido del mundo— surge un oasis inesperado donde el vino encuentra un origen singular. El Valle del Huasco, abrazado entre cordillera y mar, combina la pureza de aguas que descienden desde la alta cordillera con la frescura de la brisa del Océano Pacífico. La camanchaca matinal suaviza la aridez del entorno y regula las temperaturas, creando un microclima excepcional para el cultivo de la vid en condiciones extremas.

El terroir se caracteriza por **suelos calcáreos** ricos en carbonato de calcio, que transmiten mineralidad y frescura a los vinos. El clima, con días intensamente soleados y noches frías, entrega una **amplitud térmica única** que prolonga la maduración de las uvas, concentrando aromas y sabores sin perder acidez ni equilibrio.

En la **franja costera**, la influencia marina favorece el desarrollo de variedades de clima frío como el Pinot Noir y el Chardonnay, que se expresan con delicadeza, frescura y notas elegantes de fruta blanca, cítricos y flores. En el **interior del valle**, más resguardado por la cordillera, los vinos muestran mayor concentración y cuerpo, revelando perfiles frutales intensos, buena estructura y persistencia en boca.

El resultado es una vitivinicultura de contrastes: vinos que reflejan la fuerza del desierto, la frescura del océano y la mineralidad de la tierra. Cada botella del Valle del Huasco lleva consigo la huella de un territorio extremo, donde la naturaleza impone desafíos, pero también entrega recompensas únicas: vinos equilibrados, con identidad marcada y una elegancia que los hace destacar dentro de Chile y el mundo.

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa
CORFO



VIÑA (BE) BUENA ESPERANZA

GRETA 2021 – PINOT NOIR – 750 ml

Vino tinto, Pinot Noir 100%, criado 14 meses en barrica de roble francés. De color rubí brillante, con aromas a cerezas y frutas rojas, toques minerales y un paladar fresco, de taninos suaves y acidez vivaz pero equilibrada.

Descorchados 2024 - 93 puntos, La Cav - 93 puntos.

12.6% vol. **15° C**

Maridaje: Carnes blancas, carnes rojas y pescados grasos.



HACIENDA COMPAÑÍA 2022 – GARNACHA – 750 ml

Garnacha 100%. Vino tinto de guarda 4 años, criado 14 meses en barrica de roble francés. Es liviano y ágil pero intenso, con taninos penetrantes que punzantes la lengua.

Descorchados 2023 - 95 puntos, Descorchados 2024 - Mejor Garnacha, Descorchados 2024 - Vino Revelación, La Cav - 94 puntos.

12.8% vol. **15° C**

Maridaje: Carnes rojas, cerdo.



CERRO CHEHUEQUE 2021 – CHARDONNAY – 750 ml

Vino blanco, Chardonnay 100%, de guarda 8 años, criado 14 meses en barrica de roble francés. Prospera en las zonas más frescas y tiende a tener una acidez moderada, notas de frutas tropicales y una mineralidad notable.

Descorchados 2024 - 94 puntos, La Cav - 93 puntos, Robert Parket - 94 puntos, Tim Atkin 2022 - 96 puntos, Tim Atkin 2024 - 94 puntos.

12.8% vol. **15° C**

Maridaje: Carnes blancas, pescado, mariscos, cerdo.



Viña familiar fundada el 2017, ubicada en Hacienda Buena Esperanza, Vallenar, a 376 ms.n.m. Destaca por sus altos puntajes y por ser la primera en exportar vinos en la Región de Atacama.

Conoce más en www.buenaesperanza.cl

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO



VIÑA KUNZA

CANICHU PEQUEÑA – Petit Verdot 2022 – 750 ml

Considerado uno de los mejores Petit Verdot de Chile, cosechado a mano y reposado un año en acero inoxidable, muestra un rojo púrpura intenso con notas de violetas y cassis. En boca es estructurado, con taninos firmes y un final prolongado y elegante.

La Cav – 95 puntos y Mejor Petit Verdot de Chile 2024.

13.3% vol. **16 – 18° C**

Maridaje: Carnes rojas asadas, cordero al romero o quesos curados.



NUNA-KULLI ALMA PÚRPURA – Garnacha 2022 – 750 ml

Cosechado manualmente y reposado un año en acero inoxidable, de color rubí brillante con bordes violáceos, aporta aromas de frambuesa y cereza con un toque especiado; en boca es ligero, jugoso y fresco, con taninos suaves y final frutal.

La Cav – 93 puntos.

Maridaje: Carnes blancas grilladas, tapas especiadas o pastas con salsa de tomate.

13.6% vol. **12 – 14° C**



AKAINIK ARCOIRIS – Chardonnay 2020 – 750 ml

Cosechado manualmente y guardado un año en acero inoxidable, muestra un color dorado con destellos verdosos. En nariz resalta la fruta tropical madura con notas cítricas y vainilla, mientras en boca es fresco, equilibrado y cremoso, con un final largo de carácter frutal.

La Cav – 93 puntos, Descorchados – 93 puntos, Premio al Vino Revelación del año.

13.5% vol. **8 – 10° C**

Maridaje: Pescados grasos, mariscos a la mantequilla o pastas con salsas cremosas.



Viña Kunza, nacida en 2017 en Vallenar, expresa la identidad del desierto en cada vino. Con nombres en lengua originaria, producción consciente y etiquetas que narran el territorio, une origen extremo, coherencia y emoción en cada botella.

Conoce más en www.vinakunza.cl

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO

Viña Kunza, Hda. Buena Esperanza, Vallenar



PERTINAZ

MALBEC – 750 ml

Vino tinto, Malbec 100%, fermentado y criado durante 14 meses en huevos de 900 L y en roble francés. Es un vino de acidez media, color mora intenso y aromas a frutas negras, con gran equilibrio e intensidad en boca.

Maridaje: Platos condimentados, carnes grasas, vegetales grillados.

13.5% vol. **16 – 18° C**



GARNACHA – 750 ml

Vino tinto, Garnacha 100%, fermentado y criado en huevos de 900 L, sin paso por madera. Es un vino fresco e intenso, de color rubí brillante, con aromas a frutas rojas maduras y sutiles notas de especias.

Maridaje: Quesos maduros, verduras grilladas, platos condimentados.

13.0% vol. **12 – 14° C**



BLEND – 750 ml

Blend Garnacha 30% y Malbec 70%, fermentado y criado en huevos de 900 L y en roble francés durante 10 meses. Presenta acidez media y carácter jugoso, con intenso color violeta y aromas que combinan frutas rojas y negras maduras en un equilibrio fresco y elegante.

Maridaje: Quesos, carnes como embutidos, pastas o risottos cremosos.

13.5% vol. **16 – 18° C**



Vino que nace en la adversidad del desierto de Atacama, fruto de las parras plantadas en 2020 por la familia Naim Bou. Con prácticas sustentables, desafía las normas tradicionales y marca su propio camino, expresando resiliencia, identidad y carácter único.

Para conocer más contacto@pertinaz.cl

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa
CORFO



VIÑA TRES QUEBRADAS

LEONCITO – NARANJO 2024 – 750 ml

Vino Naranjo, Moscatel de Alejandría 100%, seco de acidez media-alta, de parrones con más de 30 años de plantación y cosecha manual. Fermentado con levaduras nativas y crianza durante 12 meses en estanques de acero inoxidable. Es natural con mínima intervención y solo una pequeña adición de sulfitos. Color naranjo pálido brillante, notas cítricas y florales y final ligeramente amargo.

12.0% vol. **10° C**

Maridaje: Pescados y mariscos, ensaladas, verduras asadas.



RELIEVES DE ATACAMA – GARNACHA 2023 – 750 ml

Vino tinto, Garnacha 100%, seco de acidez media-alta, fermentado con levaduras nativas en cubas de cemento y luego trasladado a estanques de acero inoxidable. Todos sus procesos se realizan de manera manual. Color rojo cereza oscuro, aroma a berries y mineralidad, boca fresca y equilibrada.

13.1% vol. **14° – 15° C**

Maridaje: Cordero, carnes rojas, cerdo, quesos.



DE CERRO – FORTIFICADO 2024 – 375 ml

Vino fortificado y licoroso, dulce de acidez media-alta, elaborado con Garnacha y Syrah, encabezado con alcohol de Moscatel de Alejandría destilado a leña en alambique de cobre. Fermentación con levaduras nativas en estanque de acero inoxidable. Color rojo rubí profundo con reflejos violáceos, de intensos aromas de frutas rojas y negras maduras con sutiles notas florales. En boca es sedoso y fresco, con taninos que aportan estructura.

18.0% vol. **8° C**

Maridaje: Postres, queso azul, pates, chocolates.

Nacida el año 2017, ubicada en Imperial Alto, a 481 ms.n.m. Sus productos son elaborados con mínima intervención, permitiendo así la expresión del territorio en cada botella.

Conoce más en www.tresquebradas.cl

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO



PIEDRAS JUNTAS

MOSCATEL DE AUSTRIA – 750 ml

Vino blanco 100% Moscatel de Austria, con guarda de 1 año en acero inoxidable. Presenta un intenso color amarillo claro y brillante que resalta su elegancia, mientras en boca ofrece frescura, equilibrio y una buena estructura con persistencia notable.

Maridaje: Mariscos y pescados en especial preparaciones con pescados de roca y mariscos al pil pil, carnes blancas, quesos y pastas.

14.0% vol. **9° C**



PAÍS – 750 ml

Vino tinto 100% uva País, con guarda de 1 año en acero inoxidable. De color tenue y aromas delicados, sorprende en boca con una estructura firme y persistente, acompañada de una acidez vivaz y resonante que realza su frescura y autenticidad.

Maridaje: Asados de cordero y carnes blancas, quesos maduros, tablas de frutas y frutos deshidratados

La Cav – 92 puntos. **12.8%** vol. **13° C**





Piedras Juntas: vinos con identidad en las alturas del Valle del Huasco

Viña Piedras Juntas cultiva parras centenarias a más de 1.500 msnm, preservando un patrimonio único. Con más de 10 años de trayectoria, produce vinos de Moscatel de Alejandría, Moscatel de Austria, Moscatel Rosada y Negra País, elaborados con prácticas orgánicas que entregan frescura, autenticidad y respeto por la biodiversidad.

Más información en Instagram @pisco.piedrasjuntas

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO

ACEITES

En el extremo sur del Desierto de Atacama, donde el sol ilumina más de 300 días al año, se abre paso el **Valle del Huasco**, un verdadero oasis fértil entre cordillera y mar. La brisa fría del Océano Pacífico acaricia cada amanecer con su camanchaca, una niebla que modera las altas temperaturas y que permite a las aceitunas un **proceso de maduración lento, equilibrado y lleno de matices**, propio de los grandes territorios olivícolas del mundo.

Desde la cordillera descienden **aguas puras**, que nutren olivares arraigados en suelos únicos, aportando intensidad y complejidad a sus frutos. El **clima árido**, casi sin lluvias, actúa como un escudo natural contra plagas, favoreciendo un cultivo sustentable y respetuoso con la tierra.

De esta combinación irrepetible nacen aceites que llevan el sello de la Denominación de Origen más austral del planeta, reconocidos por su carácter, autenticidad y excelencia. En cada gota se concentra **la pureza, la fuerza y la historia** de un valle que ha hecho del olivo su emblema.

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa
CORFO

El Comité que resguarda la excelencia del Valle del Huasco

La Denominación de Origen (DO) **Aceite de Oliva del Valle del Huasco** marcó un hito para Chile y América, al convertirse en la primera en reconocer oficialmente la singularidad de un aceite forjado en condiciones extremas: un oasis fértil que emerge entre el desierto más árido del mundo, la cordillera y el mar. Este sello distingue aceites **extra virgen** de excelencia, elaborados con la histórica variedad **Sevillana** y blends que alcanzan un **perfil sensorial único**, con altos contenidos de polifenoles, frescura en boca y una intensidad aromática reconocida internacionalmente.

El **Comité de Administración de la DO**, conformado por representantes del sector productivo, el Estado y asesores técnicos, juega un rol fundamental en esta historia. Su misión es **certificar la autenticidad** de los aceites, velar por el **uso correcto del sello** frente a infracciones y liderar acciones de promoción que posicionan al Valle del Huasco como referente de calidad. También articula a productores, autoridades y expertos, asegurando que la Denominación de Origen no solo proteja un producto, sino que impulse el desarrollo económico, cultural y social del territorio.

Para el **consumidor**, cada etiqueta con DO es sinónimo de **origen trazable, pureza y calidad certificada.** Para el **productor,** significa una herramienta de diferenciación, prestigio y defensa de su tradición. Así, el Comité garantiza que cada botella sea un reflejo fiel de la **identidad, la historia y la fuerza de este valle único**, donde el olivo se ha transformado en emblema de orgullo y excelencia.

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

-Iniciativa-
CORFO

Payantume, Huasco Bajo, Huasco.



PAYANTUME

Formatos disponibles: 250 ml, 500 ml, 1 lt y 3 lt.

Variedades de aceituna: Sevillana del Huasco D.O. Otros: Blend (Sevillana y Manzanilla).

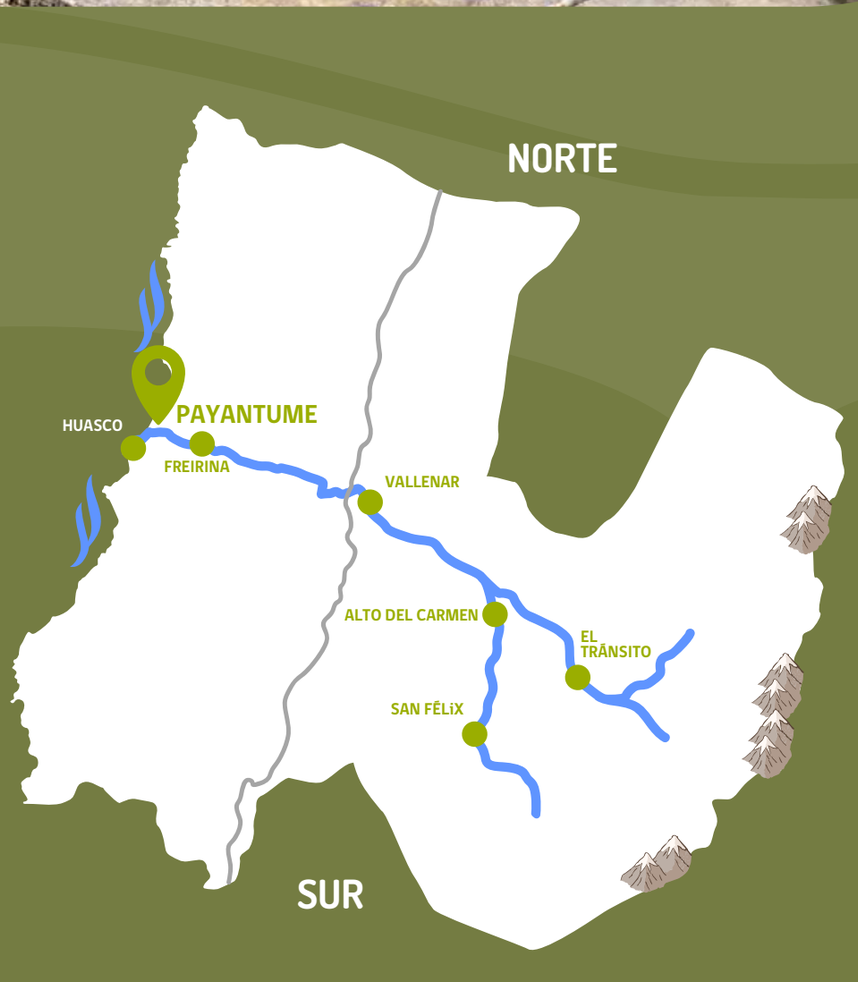
Método de extracción: Extracción en frío, preservando la calidad y frescura de sus atributos naturales.

Perfil sensorial: la Sevillana D.O. Valle del Huasco es de aroma frutado intenso, con notas de tomate, hoja de tomate y pasto recién cortado; de sabor amargo y picante, ideal para realzar platos de carácter robusto, especialmente aquellos con ajo y cebolla.

Medalla de Oro EVOOIC - Medalla de Oro BAIOOC - Acreditado Denominación de Origen 2021 – 2025







Payantume, tradición familiar desde 1920.
En Payantume cultivamos la tradición olivícola del Valle del Huasco por 5 generaciones, elaborando aceites de oliva extra virgen que expresan la herencia y el carácter único de este territorio. Cada cosecha honra el saber familiar, uniendo prácticas ancestrales con técnicas modernas de extracción en frío, para mantener viva la esencia del valle y llevar a la mesa un aceite auténtico, de calidad superior y con identidad propia.

Más información en www.payantume.cl

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

-Iniciativa-
CORFO



ALBIÑA

Formatos disponibles: 500 ml. **Método de extracción:** Extracción en frío, proceso continuo.

Variedades de aceituna: Sevillana del Huasco D.O.

Perfil sensorial: Frutado medio, con elegantes notas verdes de hierba y tomate, su sabor es fresco, equilibrado y ligeramente amargo, con un color amarillo verdoso intenso y una textura suave.

Acreditado con Denominación de Origen Valle del Huasco 2021 - 2025.





Albiña, esencia del Valle del Huasco en cada gota

En el Valle del Huasco, donde el desierto se encuentra con el mar, florece la tradición olivarera de Albiña. Su aceite extra virgen con Denominación de Origen refleja la esencia única del territorio, acompañado además de aceites saborizados y pastas de aceituna que invitan a explorar nuevos aromas y a compartir momentos inolvidables en la mesa. Ven a probar la riqueza de nuestra tierra y comparte en tu mesa los sabores del valle.

Más información en www.albina.cl

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO



AZZÁIT

Formatos disponibles: 250 ml, 500 ml, 1 lt. **Método de extracción:** Extracción en frío.

Variedades de aceituna: Sevillana D.O., Blend D.O (Sevillana, Frantoio).

Perfil sensorial: Sevillana D.O.: Aceite de frutado intenso con notas verdes a olivo, alcachofa y geranio. Amargor y picor medio-alto. Blend D.O.: Arbequina, Frantoio y Sevillana en un perfil armonioso y redondo, con notas de alcachofa, tomate y hierbas. Frutado, amargo y picante medios.

Olivinus Gran prestigio de oro Aceite de Oliva Extra Virgen - Olivinus Mejor Sevillana - Acreditado con Denominación de Origen desde 2020 a 2025.



250 ml



500 ml



Azzait, aceite de oliva extra virgen, es el resultado de un proceso perfeccionado con el tiempo. Representa la pasión y el cuidado de su productor en cada botella, creando un verdadero tesoro culinario del Valle del Huasco. Reconocido cada año con la Denominación de Origen (D.O), Azzait no solo representa la herencia y el arte de la producción de aceite en el valle, sino también la promesa de un producto de calidad superior.

Más información en Instagram @azzait_aceitedeoliva

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa CORFO

MIEL

El **Desierto de Atacama**, reconocido como el **más árido del planeta**, alberga un ecosistema único, donde numerosas especies vegetales endémicas han desarrollado adaptaciones extraordinarias para sobrevivir en condiciones extremas de sequía, altas temperaturas y fuerte radiación solar. Entre ellas destacan el **chañar**, el **algarrobo**, el **pimiento**, el **molle** y la **dichita**, cuyas flores concentran néctares ricos en azúcares, compuestos fenólicos y aceites esenciales. Estos elementos son determinantes en la composición y el perfil organoléptico de la miel originada en esta región.

Cuando las condiciones climáticas lo permiten, ocurre el fenómeno del **Desierto Florido**, un espectáculo natural en el que quebradas y valles se transforman en un tapiz multicolor. Para las abejas, este evento representa una abundancia temporal de néctar y polen, lo que enriquece la miel con una **diversidad aromática y de sabores** imposible de replicar en otro lugar.

El alto contenido de **compuestos fenólicos** asegura la estabilidad antioxidante de la miel, mientras que la **variedad de azúcares** define textura, cristalización y matices gustativos. A su vez, la presencia de **polen endémico** permite identificar con precisión el origen botánico y geográfico del producto, un atributo muy valorado en mercados gourmet y especializados.

La apicultura en el Valle del Huasco es, por tanto, un puente entre la biodiversidad extrema y la labor cuidadosa de los apicultores. Cada frasco de miel captura un fragmento de este territorio, funcionando tanto como alimento de excelencia como un testimonio vivo de la resiliencia y riqueza del ecosistema desértico.

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

-Iniciativa-
CORFO

Caleta Los Bronces, Freirina

Secreto Dorado:
el misterio más dulce del Desierto de Atacama

Más allá de un producto, Secreto Dorado es una experiencia que conecta a quien la prueba con la magia de un territorio extremo. En cada gota de miel se esconde la memoria del valle, la fuerza del río Huasco y el susurro de flores que emergen en los momentos más inesperados.

La marca nace del trabajo de la **Cooperativa Apihuasco**, un colectivo de familias que comparte valores de equidad, sostenibilidad y solidaridad. Unidos, protegen a las abejas y cuidan la biodiversidad, transformando el esfuerzo comunitario en un regalo que trasciende fronteras.

Cada frasco de Secreto Dorado es testimonio de un origen auténtico: no solo es miel, sino también identidad, tradición y comunidad. Representa la dulzura que surge de la aridez, un tesoro natural que revela que incluso en el desierto más árido del mundo la vida se abre camino.

Secreto Dorado no es simplemente un alimento, sino un emblema del Valle del Huasco: un **secreto compartido entre abejas, flores y personas**, convertido en un legado que se ofrece con orgullo al mundo.

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa
CORFO

SECRETO DORADO



CORDILLERA DEL DESIERTO DE ATACAMA

Floraciones de Dichita y Algarrobo

Origen: Valle Altoandino del Desierto de Atacama, Chile.

Desde las quebradas del desierto más árido del mundo surge esta miel única, fruto del néctar de la dichita y los antiguos algarrobos. De color ámbar claro con destellos dorados, posee textura suave y cristalización rápida. Rica en antioxidantes y polifenoles, refleja la pureza de un territorio aislado y libre de agroquímicos, convirtiéndose en un verdadero tesoro natural del norte de Chile.

Ideal para consumidores exigentes, chefs, sommeliers de miel y tiendas gourmet que valoran la autenticidad, el origen y la trazabilidad.



DESIERTO COSTERO DE ATACAMA

Floraciones de Pimiento y Molle

Origen: Quebradas y lomajes de la costa de Atacama, Chile.

En la unión de la camanchaca y el desierto de Atacama nace esta miel aromática y delicada, elaborada a partir del néctar del pimiento y el molle. De color ámbar con reflejos cobrizos y cristalización media, ofrece una experiencia sensorial compleja que refleja la pureza y el carácter único del desierto costero en flor.

Ideal para consumidores exigentes, chefs, sommeliers de miel y tiendas gourmet que valoran la autenticidad, el origen y la trazabilidad.



DESIERTO FLORIDO DE ATACAMA

Floraciones de Algarrobo y Pata de Guanaco

Origen: Llanos y quebradas del Desierto de Atacama, Chile.

Cada ciertos años, el Atacama se transforma en un tapiz multicolor y da origen a esta miel de producción limitada, nacida del fenómeno único del Desierto Florido. Elaborada a partir de néctares de especies endémicas, ofrece un aroma floral intenso y un sabor complejo que persiste en boca. De color dorado brillante, textura aterciopelada y cristalización lenta, es un tesoro natural tan fugaz como extraordinario.

Un verdadero elixir del desierto, disponible sólo en años de floración masiva. Miel con historia, paisaje y memoria botánica del desierto más árido del mundo.



Mas información en Instagram @cooperativaapihuasco

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa
CORFO





SABORES DEL VALLE DEL HUASCO







Amigos chefs, bartenders, restaurantes y amantes de la buena mesa, queremos compartir la inspiración que surge de los **platos y cócteles elaborados con los sabores únicos del Valle del Huasco.** Este valle, con su tierra fértil, su clima especial y su tradición agrícola, nos brinda productos excepcionales que hemos transformado en una experiencia culinaria y sensorial memorable.

En esta propuesta presentamos **tres platos y dos cócteles** que capturan su esencia. Estas creaciones son una invitación a descubrir la riqueza y diversidad que ofrece el Valle del Huasco. Invitamos a chefs y restaurantes a inspirarse en estos productos y a dar vida a sus propias versiones, celebrando la tradición y la innovación de la cocina local.

A cada uno de ustedes, los invitamos a disfrutar de estos sabores y aromas; y a los profesionales de la gastronomía y coctelería, a explorar e incorporar los productos del valle en sus propuestas, para que juntos mostremos al mundo **la autenticidad y el sabor de esta tierra.**

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

Iniciativa
CORFO



56.

Carpaccio del Valle

Ingredientes

Carpaccio de Queso de Cabra
- Queso de cabra fresco y suave

Aceite Verde de Albahaca
- Hojas de albahaca fresca.
- Aceite de oliva del Valle del Huasco

Crocantes de Turrón
- Turrón de almendras (o similar).

Tartar de Aceitunas
- Aceitunas verdes, negras o mezcla de ambas.
- Aceite de oliva del Valle del Huasco.
- Tomates deshidratados.
- Pepinillos encurtidos.
- Betarraga cocida.

*Opcional: ajo y perejil fresco

Carpaccio de queso de cabra con tartar de aceitunas, realzado con betarraga, aceite verde de albahaca fresca y crocantes de turrón.

Preparación

Carpaccio de Queso de Cabra

1. Corta el queso de cabra en láminas muy finas.
2. Dispón las láminas en un plato amplio, cubriendo la base como un carpaccio.

Tartar de Aceitunas

1. Pica finamente las aceitunas, tomates deshidratados, pepinillos y betarraga cocida.
2. Mezcla todo con un chorrito de aceite de oliva.
3. Añade ajo o perejil picado si deseas un sabor más intenso.

Aceite Verde de Albahaca

1. Tritura las hojas de albahaca con aceite de oliva hasta obtener una mezcla verde y aromática.
2. Cuela para lograr un aceite más limpio y uniforme.

Crocantes de Turrón

1. Corta el turrón en trozos pequeños.
2. Tuesta levemente para resaltar su crocancia y sabor.

Montaje Final

1. Sobre el carpaccio de queso, coloca una pequeña porción del tartar de aceitunas en el centro.
2. Rocía con el aceite verde de albahaca.
3. Decora con los crocantes de turrón, que aportan un contraste dulce y crujiente.





57.

Risotto Nortino de Mote

Ingredientes

Risotto de Mote
- Mote (maíz pelado).
- Caldo de verduras o carne.
- Cebolla picada fina.
- Ajo picado.
- Mantequilla o aceite de oliva del Valle del Huasco.
- Queso de cabra maduro (opcional, para el final).

Costillas de Cabrito
- Costillas de cabrito.
- Harina de chícharo.
- Aceite de oliva del Valle del Huasco.
- Un toque de mantequilla.

Salsa de Pajarete
- Vino dulce tinto Pajarete del Valle del Huasco.
- Romero silvestre.
- Rica rica.

Un homenaje a la cocina del Valle del Huasco: risotto de mote con costillas de cabrito en harina de chícharo, realzado con una reducción de vino Pajarete y hierbas del desierto.

Preparación

Risotto de Mote

1. Sofríe la cebolla y el ajo en mantequilla o aceite de oliva.
2. Incorpora el mote y añade el caldo de carne caliente poco a poco, revolviendo constantemente al estilo de un risotto, hasta obtener una textura cremosa.
3. Finaliza con mantequilla y, si lo deseas, queso de cabra maduro rallado para dar mayor intensidad.

Costillas de Cabrito

1. Pasa las costillas por harina de chícharo para darles una crujiente capa.
2. Sella en una sartén con aceite de oliva y un toque de mantequilla, hasta obtener una costra dorada y crujiente.

Salsa de Pajarete

1. Vierte el vino dulce Pajarete en una sartén y agrega romero y rica rica.
2. Deja reducir a fuego lento hasta obtener una salsa espesa y concentrada.

Montaje

1. Sirve una base de risotto de mote.
2. Dispón las costillas de cabrito selladas sobre él.
3. Baña con la salsa de Pajarete y decora con hierbas frescas.





58.

Flan de Queso de Cabra

Ingredientes

Flan de Queso de Cabra
- Queso de cabra fresco.
- Leche de cabra.
- Azúcar.
- Huevos.

Merengues de Pisco
- Claras de huevo.
- Azúcar.
- Pisco del Valle del Huasco infusionado con harina tostada.

Salsa de Mango y Caramelo al Pisco
- Mango maduro o pulpa.
- Pisco del Valle del Huasco.
- Azúcar para el caramelo.
- Romero fresco.
- Rica rica.

Carpaccio de queso de cabra con tartar de aceitunas, realzado con betarraga, aceite verde de albahaca fresca y crocantes de turrón.

Preparación

Flan de Queso de Cabra

1. Mezcla el queso de cabra fresco con la leche de cabra, el azúcar y los huevos hasta obtener una preparación homogénea.
2. Cocina a baño maría hasta que el flan cuaje.
3. Deja enfriar y desmolda cuidadosamente.

Merengues de Pisco

1. Bate las claras con el azúcar hasta lograr un merengue firme y brillante.
2. Incorpora suavemente un toque de pisco infusionado en harina tostada para darle aroma y carácter.
3. Forma pequeños merengues y hornéalos a baja temperatura hasta que estén secos y crocantes.

Salsa de Mango y Caramelo al Pisco

1. Haz un caramelo con el azúcar y pisco.
2. Cuando tome color dorado, añade el mango picado, hojas de rica rica y romero fresco.

Montaje Final

1. Coloca el flan en el centro del plato.
2. Acompaña con merengues de pisco alrededor.
3. Baña con la salsa de mango caramelizado y decora con una ramita de romero.



59.



Sour del Oasis

Ingredientes

- 2 ½ oz de Pisco transparente 40° del Valle del Huasco
- 1 oz de jarabe de rica rica y piel de mandarina
- ½ oz de jugo de mandarina fresco
- ½ oz de jugo de naranja fresco
- ½ oz de aquafaba

Un cóctel que fusiona lo cítrico y lo herbal en un equilibrio refinado, evocando la frescura y vitalidad de los oasis nortinos.

Preparación

1

Incorpora todos los ingredientes en una coctelera.

2

Agita en seco para potenciar la espuma y lograr una textura sedosa.

3

Añade hielo y vuelve a batir enérgicamente hasta enfriar.

4

Doble cuela sobre un vaso de greda, resaltando la esencia del territorio.

5

Decora con piel de mandarina, un brote de menta y delicadas hojas de rica rica.



60.



Collins del Huasco

Ingredientes

- 2 oz de Pisco transparente 40° del Valle del Huasco
- ¾ oz de jarabe artesanal de manzana verde y salvia
- ¾ oz de jugo de limón fresco
- 3 gotas de solución salina (20%)
- Top de agua gasificada

¡Un cóctel fresco, sofisticado y con identidad, que celebra lo mejor del Valle del Huasco!

Preparación

1

Llena un vaso largo con abundante hielo.

2

Incorpora el pisco, el jarabe de manzana verde y salvia, y el jugo de limón.

3

Añade delicadamente las gotas de solución salina para realzar los sabores.

4

Mezcla suavemente con una cuchara para integrar los ingredientes.

5

Completa con un toque de agua gasificada que aporte frescura y ligereza.

6

Decora con finas láminas de manzana y un twist de piel de limón, aportando aroma y elegancia al vaso.



RESUMEN DE PRODUCTOS

PISCO

Productor	Productos	Más información en:
Bou Barroeta	Noor Cofradía María's	www.boubarroeta.cl
Jahir Saba	Jahir Saba	Instagram @piscosaba
K11	Moscatel Rosada Moscatel de Alejandría	Instagram @piscok11.chile
Paitanás	Paitanás	Instagram @piscopaitanas
Mulet	Pisco Mulet Sierra del Medio de Tatul Especial Sierra del Medio de Tatul Reservado	Instagram @pisco.mulet
Piedras Juntas	Piedras Juntas	Instagram @pisco.piedrasjuntas
Don Gudelio	Violeta Arlet Guarvioye	Instagram @piscodongudelio
Viña Kunza	Thomas Gray	www.vinakunza.cl
Tres Quebradas	Prófugo	www.profugopisco.cl
Coquena	Coquena Coquena Premium Coquena Premium Envejecido	Instagram @pisco.coquena
Ernesto Perfecto	Faustina 40° Faustina 46°	Instagram @ernesto.perfecto
Alto Atacama	Alto Atacama Alto Atacama Añejado	Instagram @ginnativo

PAJARETE

Productor	Productos	Más información en:
Fundo El Mirador	Despertar del Desierto Sueño Contigo	www.bodegafundoelmirador.com
Ernesto Perfecto	Moscatel de Austria Moscatel de Alejandría País	Instagram @ernesto.perfecto
Remanso	Moscatel	Instagram @piscoremanso
Don Julio	Moscatel Negra País	Instagram @vinopajarete

RESUMEN DE PRODUCTOS

Don Gudelio	Doña Violeta Moscatel Doña Violeta Negra País	Instagram @piscodongudelio
Tres Quebradas	Moscatel	www.tresquebradas.cl
Entre Rocas	Moscatel Negra País	Instagram @entrerocas1
Piedras Juntas	Moscatel Tinto	Instagram @pisco.piedrasjuntas

VINO

Productor	Productos	Más información en:
Buena Esperanza	Greta Pinot Noir Hacienda Compañía Garnacha Cerro Chehueque Chardonnay	www.buenaesperanza.cl
Kunza	Canichu Petit Verdot Nuna Kulli Garnacha Akainik Chardonnay	www.vinakunza.cl
Pertinaz	Malbec Garnacha Blend	contacto@pertinaz.cl
Tres Quebradas	Leoncito Naranja Relieves de Atacama Garnacha De Cerro Fortificado	www.tresquebradas.cl
Piedras Juntas	Moscatel de Austria País	Instagram @pisco.piedrasjuntas

MIEL

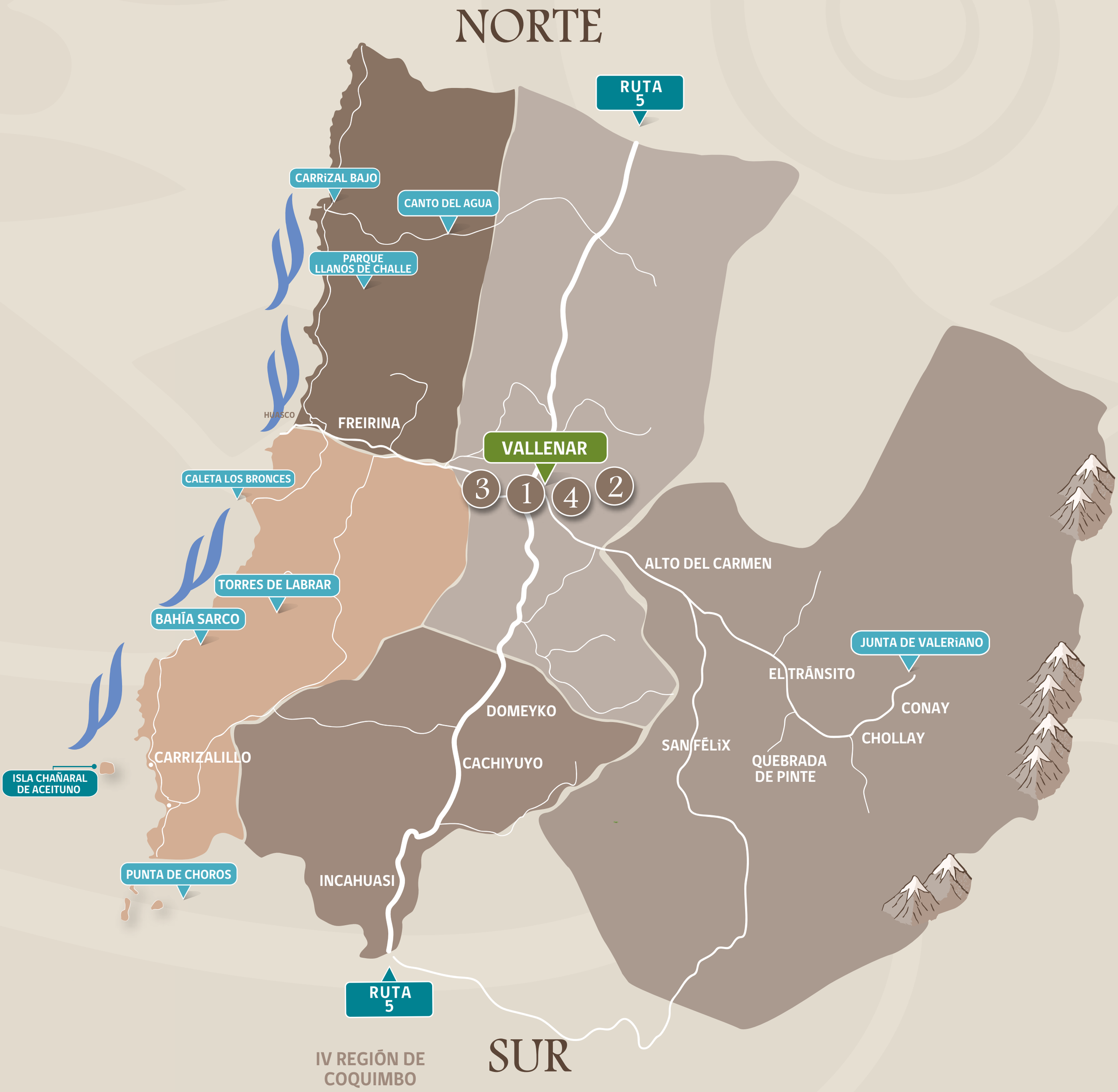
Productor	Productos	Más información en:
Apihuasco	Secreto Dorado Desierto Secreto Dorado Cordillera Secreto Dorado Costa	Instagram @cooperativaapihuasco

ACEITE DE OLIVA

Productor	Productos	Más información en:
Payantume	Aceite 500 ml Aceite 1.000 ml	www.payantume.cl
Albiña	Aceite 500 ml	www.albina.cl
Azzait	Aceite 250 ml Aceite 500 ml	 Instagram @azzait_aceitedeoliva

ENCUÉNTRANOS

Conoce nuestros puntos de venta.



1. La Rotonda Vallenar
2. Botillería Luz del Valle
3. Amatacama
4. Lorenza del Carmen

Dónde encontrar los sabores con Denominación de Origen del Valle del Huasco

La riqueza del Valle del Huasco se expresa también en sus puntos de venta, donde los productos con Denominación de Origen llegan al público y se convierten en embajadores del territorio. Estos lugares son más que comercios: son vitrinas de identidad, cultura y excelencia local. Conoce aquí algunos de ellos:

La Rotonda Vallenar
Licorería especializada en marcas internacionales, nacionales y regionales. Aquí podrás encontrar una cuidada selección de piscos, vinos y pajaretes con DO del Valle del Huasco.
📍 Rotonda Carretera C-46, Vallenar.

Botillería Luz del Valle
Incorpora a su oferta de licores una variedad de piscos, vinos y pajaretes con DO, acercando a la comunidad el patrimonio enológico del territorio.
📍 Chungará 810, Altos del Valle, Vallenar.

Amatacama
Un espacio que lleva lo mejor de los productores locales directo a tu hogar. Cuenta con una oleoteca dedicada a los aceites de oliva con DO del Valle del Huasco y souvenirs que reflejan la identidad del territorio.
📍 Llanos de Soto s/n, camino a Huasco, Vallenar.

Lorenza del Carmen
Destaca por ofrecer productos típicos del valle: mermeladas, mieles y aceites de oliva, todos con el sello de la tradición local.
📍 Interior Mercado Municipal, Vallenar.

En la **página siguiente** encontrarás los datos de contacto de cada sector productivo, para conocer más o profundizar en la comercialización de un producto en específico.

CONTACTOS

PISCOS

Corporación Piscos de Atacama

Jahdiel Béjares Escorcia
+56 9 7161 8023

PAJARETES

Cooperativa Vendimia del Desierto

Patricia Álvarez Olave
+56 9 9228 5427

VINOS

La Rotonda Vallenar

Harún Naim Bou
+56 9 9099 5457

ACEITE DE OLIVA

Comité de Administración de la D.O. Aceite de Oliva del Valle del Huasco

Miguel Ángel Alarcón Correa
+56 9 5762 4336

MIEL

Cooperativa Apihuasco

Yahir Rojas Godoy
+56 9 5950 3629

COLABORADORES

Este catálogo fue desarrollado gracias al trabajo del Programa Territorial Integrado (PTI) Turismo Agrícola Rural Valle del Huasco, una iniciativa de Corfo impulsada junto a Sernatur e INDAP con el apoyo del Comité de Desarrollo Productivo Atacama.

Equipo Programa Territorial Integrado (PTI) Turismo Agrícola Rural Valle del Huasco

Camilo Ugalde Godoy - Gestor
Patricio Tapia Brizuela - Ejecutivo

Equipo Agencia de Marketing Lifteate

Valentina Ramos Pastén - Coordinación y Redacción
Maite Bovino y Facundo Chumen - Diseño Gráfico
Luis Mario Pastén Tacchini y Alexandra González Portilla - Fotografías

Equipo Sección "Sabores del Valle del Huasco"
Chefs Rodrigo Araya Maluenda y Hugo Nieto Vergara y
Bartender Maximiliano Díaz Ramos

ProChile

Sernatur Atacama

Sercotec Atacama

Centro de Negocios Vallenar

Corporación Piscos de Atacama

Comité Denominación de Origen Aceite de Oliva Extra Virgen

Cooperativa Vendimia del Desierto

Cooperativa Apihuasco

Agradecemos, además, a cada uno de los productores de pisco, pajarete, mieles y aceites de oliva que dieron vida a este catálogo. Con generosidad compartieron sus procesos, la esencia de sus productos, la historia detrás de sus marcas y sus saberes sobre el territorio. Gracias a ellos, este proyecto se enriquece y late con la auténtica identidad del Valle del Huasco.

Catálogo financiado por: CORFO Atacama

VALLE DEL HUASCO
OASIS DE ATACAMA

-Iniciativa-
CORFO

VALLE DEL HUASCO

DONDE ATACAMA FLORECE

- Iniciativa -

CORFO

Chile