



A large, stylized, wireframe-style word "PISCO" is visible at the bottom of the image, partially cut off by the frame. It is rendered in a dark, textured material that looks like sand or soil.





CCU es una compañía diversificada, y sus operaciones las desarrolla principalmente en Chile, Argentina, Uruguay, Paraguay y Bolivia. En 1902 se da forma a CCU y se ha convertido en un jugador importante en las categorías bebidas sin alcohol, cerveza, vino, cócteles y destilados. Todas las ventas de bebidas espirituosas se organizan a través de Compañía Pisquera de Chile SA.

CCU is a diversified company which mainly operates in Chile, Argentina, Uruguay and Paraguay. Since it was founded in 1902, CCU has become an important player in the soft drink (soda), beer, wine, cocktails and spirits categories. All spirits are sold through Compañía Pisquera de Chile S.A.



Compañía Pisquera de Chile S.A. (CPCh) nace en marzo de 2005 de la asociación entre CCU y Cooperativa Agrícola Control Pisquero de Elqui y Limarí Limitada (Control). La nueva Compañía combina la fortaleza y experiencia de Pisco Control en el negocio de este destilado y se potencia con la capacidad de distribución y construcción de marcas de CCU.

Compañía Pisquera de Chile S.A. (CPCh) was created in March 2005 out of the association between CCU and Cooperativa Agrícola Control Pisquero Elqui y Limari Ltda (Control). This new company combines Pisco Control's strengths and extensive knowledge of the Pisco business and is strengthened further by CCU's distribution and brand building capacity.

Participación de mercado de CPCh
Market Share of CPCh in Chile



*Cifras según estimaciones del área de Desarrollo CCU para el 2013

Historia del Pisco / The History of Pisco

Los orígenes del pisco se remontan a la Conquista Española (Siglo XVI). Los factores que ayudaron fueron; la calidad de los suelos, clima, producción masiva del cobre, greda y mano de obra indígena gratuita.

The origins of Pisco date back to the Spanish Conquest (16th century). The quality of the soil, favorable climate, large-scale production of copper and pots and free native workforce were all factors that contributed to its production.



SXVI

Tempranamente en el siglo XIX se comienza a utilizar la palabra "Pisco" para referirse al agua ardiente producida en la región de Coquimbo. En 1883, se inscribe la primera marca de Pisco a nivel Mundial con el nombre de Pisco Cóndor.

In the early 19th century, people began to use the word "Pisco" to refer to Agua Ardiente produced in the region of Coquimbo. In 1883, the world's first brand of Pisco was registered under the name Pisco Condor.



SXIX

Producto de la crisis económica mundial, un grupo de agricultores deciden organizarse formando la primera cooperativa llamada Cooperativa Control Pisquero de Elqui(Control).

As a result of the global economic crisis, a group of farmers decided to organize a cooperative society called Cooperativa Control Pisquero de Elqui(Control).



1933



Se consolidan dos ejes para comercializar Vides, Vinos y Agua Ardiente; Ovalle-Limari-Coquimbo-La Serena-Huasco (Chile) y Nazca-Ica-Cusco (Perú).

The sales of vines, wines and Agua Ardiente centered on two areas: Ovalle-Limari-Coquimbo-La Serena-Huasco (Chile) and Ica-Nazca-Cusco (Peru).

El Gobierno de Chile emite un Decreto con Fuerza de Ley, DFL181 sobre derecho Pisquero, creando así el territorio específico para la Denominación de Origen, estableciendo como zonas únicas de producción las regiones de Atacama y Coquimbo.

The Chilean government issued decree law DFL181, designating the Atacama and Coquimbo regions as unique production areas with protected geographical indication.

Nace Compañía Pisquera de Chile S.A. producto de la fusión entre Cooperativa Control Pisquero y Pisconor S.A.

Compañía Pisquera de Chile S.A. (CPCh) was created as a result of the merger between Cooperativa Control Pisquero and Pisconor S.A.

Proceso Productivo / Production Process



Cosecha: Desde mediados de Febrero hasta fines de Mayo. Actualmente existen cinco variedades de Uvas autorizadas para la elaboración de Pisco, Moscatel de Alejandría, Moscatel Rosada, Torrontel, Pedro Jiménez y Moscatel de Austria.

Jugo de Uvas: Tras el control de calidad, las uvas son despalilladas, aplastadas y delicadamente prensadas para obtener el jugo de las uvas.

Fermentación: El jugo de uvas pasa a los estanques de acero inoxidable en el cual se mezcla con levaduras especialmente seleccionadas, las que durante 12 días aprox. y a una temperatura constante de 18° Celsius, transforma todos los azúcares presentes en el jugo, en alcohol.

Destilación: Es el corazón del proceso productivo, en el cual se separa el agua de alcohol contenido en el vino. El proceso dura aprox. 10 horas, y conforme a la ley, es de tipo discontinua y se debe realizar solo en alambiques de cobre. Se separa cabeza, corazón y cola, siendo el corazón o cuerpo, la base del alcohol Pisquero.

Añeamiento: Por último, a algunos Piscos se les aplican diferentes procesos de envejecimiento. En esta etapa, los sabores de las barricas, se infunden en el espíritu del Pisco dando a cada uno un carácter especial.

Harvest: The grapes are harvested between February and the end of May. Currently five varieties can be used for making Pisco: Muscat of Alexandria, Muscat Rose, Torrontel, Pedro Jiménez and Moscatel of Austria (Torrontes).

Grape Juice: Following quality control, the grapes are destemmed and carefully crushed to obtain grape juice.

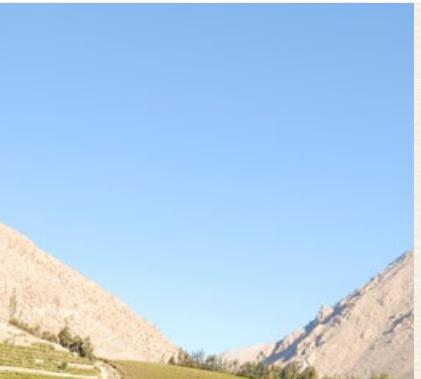
Fermentation: The grape juice is then decanted into stainless steel tanks and specially selected yeasts are added. The process takes around 12 days at a constant temperature of 18° Celsius, at the end of which all the sugar present in the grape juice has been converted into alcohol.

Distillation: This is the central part of the productive process, during which the alcohol in the wine is separated from the water. To meet the regulations, the wine has to be distilled in batches in copper pot stills, a process which takes around 10 hours. The heads and tails are separated from the heart, which is the part which forms the basis of Pisco.

Maturation: Finally, some Piscos undergo a period of ageing in oak barrels, during which the Pisco is infused with flavors, giving it a very special character.



Valle del Limarí / Limarí Valley



Valle del Elqui / Elqui Valley



Valle del Huasco / Huasco Valley



Valle del Huasco / Huasco Valley



Zonas Pisquera / Pisco production areas

La producción se concentra en cinco Valles ubicados en dos regiones:

- *Región de Atacama: Valle de Copiapó y Huasco.*
- *Región de Coquimbo: Valle del Elqui, Limarí y Choapa.*

Estas Zonas presentan un clima semiárido, de nueve a diez meses secos, alta radiación solar y temperaturas en verano que junto a un cielo limpio y gran diferencia térmica entre el día y la noche, contribuyen a la maduración de las uvas con un alto contenido de azúcar.

The production of Pisco is concentrated in five valleys spread over two regions:

- *Atacama Region: Copiapó and Huasco valleys.*
- *Coquimbo Region: Elqui, Limarí and Choapa valleys*

These areas have a semi-arid climate, with 9 to 10 dry months, lots of solar radiation and high summer temperatures which, together with the clear skies and the great thermal difference between day and night, contribute to the grapes ripening with a high sugar content.



Valle del Limarí / Limarí Valley



Valle del Huasco / Huasco Valley



Valle del Elqui / Elqui Valley

Pisco Mistral



A photograph of a bottle of Pisco Mistral 35°. The bottle has a dark blue cap and a label with the brand name 'Mistral' in white script and 'PISCO' in bold capital letters. Below the label, it says 'AÑEJADO EN ROBLE'. The bottle is set against a dark background with large, stylized blue grape clusters on the left.

A photograph of a vineyard situated in a valley. The hillsides are covered in green vineyard rows, and the sky is clear and blue. This image represents the origin of the grapes used in the pisco.

A photograph of a lowball glass filled with golden-colored pisco and several large, colorful ice cubes. This represents how the pisco is served.

Pisco Mistral 35°

Es elaborado a partir de las finas uvas Pedro Jiménez y Moscatel, provenientes del Valle de Elqui. Es un pisco suave, equilibrado, con una guarda de alrededor de tres meses en barricas de roble americano.

This Pisco is made using the finest Pedro Jiménez and Muscat grapes from the Elqui Valley. It is smooth, well-balanced and has spent around three months ageing in American oak barrels.

Se observa un tono amarillo dorado , limpio y brillante. / This Pisco is clean and bright and golden yellow in color.

Se aprecian suaves notas a frutos secos tostados del tipo nuez, acompañado de notas a vainilla y hojas de té. / Gentle notes of toasted nuts, such as walnuts, accompanied by vanilla and tea leaves.

Se presenta intenso y de buena estructura, aparecen las notas a frutos secos, presentando un final largo. / Intense with good structure and nutty notes. Long in the finish.

Coctelería en base a frutos tropicales y cítricos, también mezcla con gaseosas de tipo cola o ginger. / Excellent in cocktails based on tropical and citrus fruit juice; it can also be mixed with cola or ginger flavored soft drinks (soda).



Pisco Mistral Nobel 40°

Es elaborado a partir de las finas uvas Pedro Jiménez y Moscatel, provenientes del Valle de Elqui. Sus alcoholes son envejecidos por un periodo superior a un año, en barricas nuevas de roble americano.

This Pisco is made using the finest Pedro Jiménez and Muscat grapes from the Elqui Valley and matured for 12 months in new American oak barrels.



Se observa un tono ambarino intenso, muy limpio u brillante, de densidad media. / This Pisco is a deep amber color, very clean and bright with medium density.



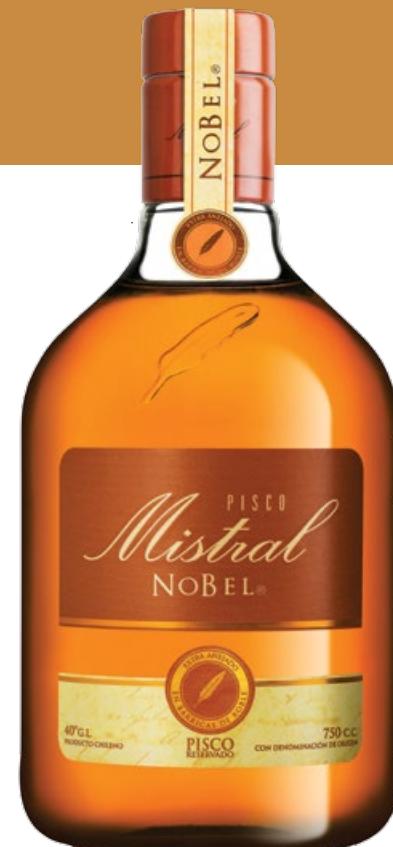
Se aprecia muy expresivo e intenso, aparecen notas a especias del tipo clavo de olor y damasco seco. / Very expressive with intense spices such as cloves and dried apricots.



Se presenta redondo, suave, elegante y equilibrado, destacando sus notas dulces y ratificando las notas a especias, con un excelente final en boca. / Well-rounded, smooth, elegant and balanced. Sweet notes predominate and the spices are again apparent. An excellent finish.



Sólo, ya sea a temperatura o en las rocas, también en coctelería clásica tipo Old Fashioned, Negroni etc. / This Pisco is excellent served neat or on the rocks and is also superb in classic cocktails such as Old Fashioned and Negroni.



Pisco Mistral Gran Nobel 40°

Es elaborado a partir de las finas uvas Pedro Jiménez y Moscatel, de la zona del Valle de Elqui. Es un blend de alcoholes de entre 3 y 10 años de guarda en barricas de roble americano.

This Pisco is made using the finest Pedro Jiménez and Muscat grapes from the Elqui Valley. This is a blend of Piscos which have matured for between 3 and 10 years in American oak barrels.



Se observa de un tono ambarino oscuro intenso, brillante, limpio y de densidad media. / This Pisco is an intense, deep amber color, clean and bright with medium density.



Se aprecian, notas especiadas del tipo té negro y clavo de olor, acompañado de notas a frutos secos de carozo del tipo damasco y durazno. / Spicy notes, such as black tea and cloves, accompanied by dried fruit such as peaches and apricots.



Se presenta suave, elegante y redondo, se ratifican las notas especiadas, terminando con un final medio. / Smooth, elegant and well-rounded, the mouth confirms the spicy notes. Medium finish.



A la hora del bajativo, sólo o en las rocas, también como acompañante de Habanos y chocolates. / Perfect as an after-dinner drink, neat or on the rocks, this Pisco also goes well with Havana cigars and chocolate.

Pisco Control C 40°

*Único Triple
Destilado*



Pisco Control C 40° Triple Destilado

Producto elaborado mayoritariamente de uvas finas provenientes del Valle del Limarí. Control C es un Pisco con características especiales para el desarrollo de coctelería de alta gama.

Control C has been made mainly with fine grapes from the Limarí Valley. Control C has special characteristics which make it perfect for high-quality cocktails.



Se observa transparente, cristalino, brillante, limpio, posee una densidad media. / Crystal-clear and transparent. Bright, clean and of medium density.



Se aprecia herbáceo, fresco y de notas cítricas del tipo corte de limón. / Herbaceous and fresh with citrus notes such as lemon zest.

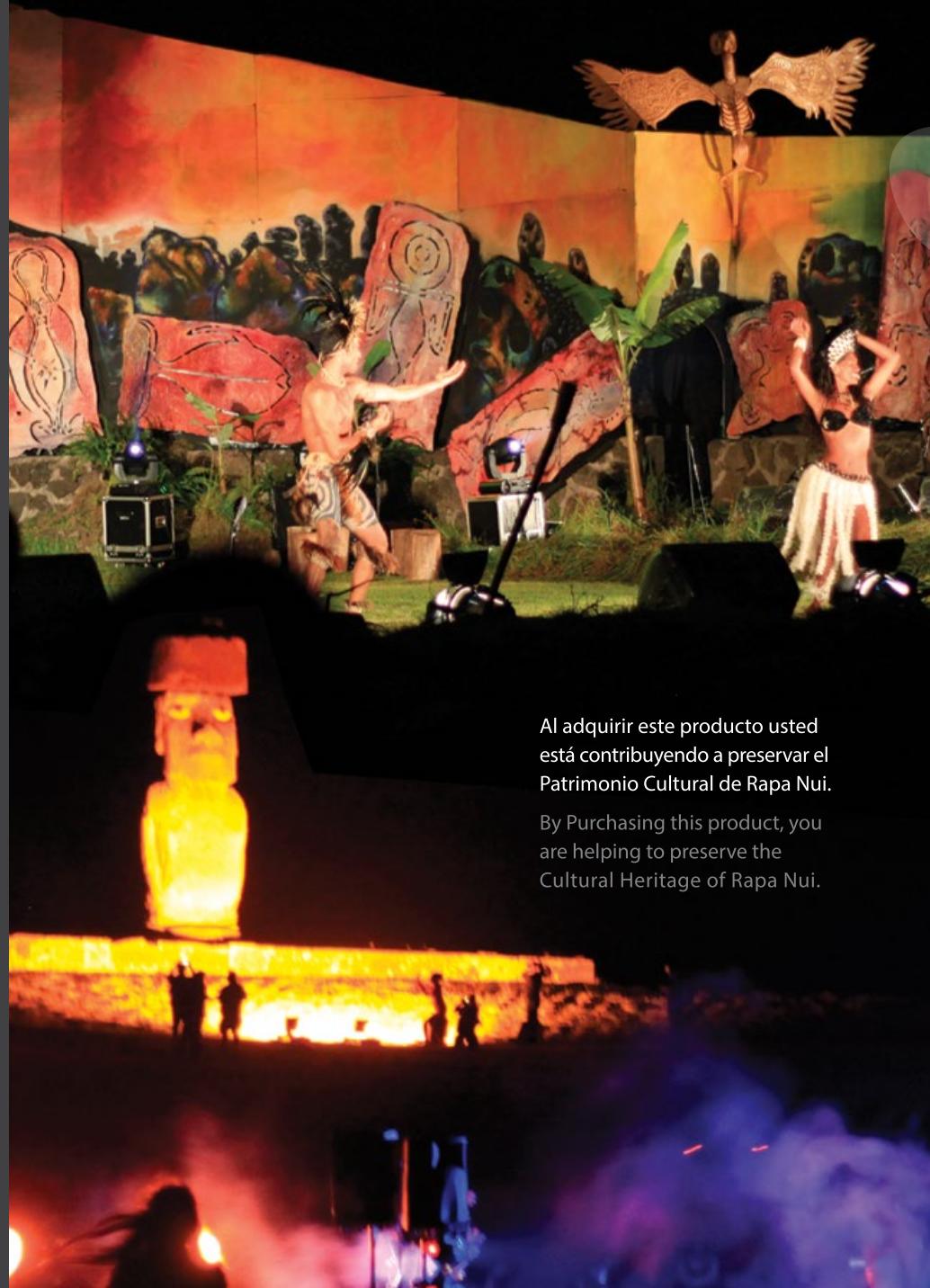


Se presenta fresco suave, redondo y cremoso, con un final largo y limpio. / Fresh, smooth, rounded and creamy. Long and clean in the finish.



Principalmente en coctelería de alta gama ya sea clásica o de autor. / Mainly in high-quality cocktails, both classic and innovative new recipes.

Pisco Moai Tres Erres 40°



Pisco Moai Tres Erres 40°

Este producto con forma de Moai rinde tributo a la cultura Rapa Nui presente en Isla de Pascua. El Pisco es elaborado en base a uvas Moscatel y Pedro Jimenez de la zona del Valle del Elqui y es añejado entre 3 a 12 meses en barricas de roble americana usadas.

This product comes in a bottle in the shape of a Moai in tribute to the Rapa Nui culture of Easter Island. The Pisco is made using Muscat and Pedro Jimenez grapes from the Elqui Valley and is matured for 3 to 12 months in used American oak barrels.



Tono amarillo dorado, limpio y brillante. /
Golden yellow in color. Clean and bright.



Suaves notas a frutos secos tostados, y a vainilla y hojas de té./
Soft notes of toasted dried fruit, vanilla and tealeaves.



Intenso y de buena estructura, aparecen las notas a frutos secos, presentando un final largo. / Intense and well-structured, the mouth reveals notes of dried fruit. Long in the finish.



Sólo, a temperatura o en las rocas. También se utiliza en coctelería. /
This Pisco can be enjoyed neat at room temperature or on the rocks and is also excellent in cocktails.





Vitacura 2670, Las Condes. Santiago, Chile
tel. (56-2) 2427 3000 • mail. exportpisco@cpch.cl
www.ccu.cl

