

Presencia del Pisco en la fiesta más grande de Chile

Nuestra región es reconocida mundialmente por sus valles semidesérticos, idóneos para la producción de vinos y pisco de calidad excepcional. Y a pesar de la disputa sobre su origen, de si el pisco es peruano o chileno, ya es una bebida típica y tiene variedades.

En La Pampilla de Coquimbo, Pisquera Doña Josefa se ha lucido con sus ventas.

Tradicional empresa del rubro pisquero, oriunda de las afueras de la localidad de Pisco Elquí, en donde de ma-

nera artesanal procesan desde la cosecha de la vid (uva) hasta el término de su envasado y posterior etiquetado, lo que es hecho a mano por trabajadores locales.

Nombrada mejor experiencia «Enoturismo 2023 Región de Coquimbo», la cual la instala en el podio de calidad excepcional en base a sus productos y su servicio, con una tradición familiar de más de 10 años presentando al turismo su fina selección de pisco desde los 40 grados.

Con módicos precios, a

diferencia de otras marcas, esta bebida no se encuentra en el comercio mayorista debido a su método artesanal, priorizando su calidad a la cantidad.

Sus representantes nos comentan que «hoy en día estamos en la Pampilla, acercando esta bebida a los coquimbanos y a los turistas que nos visitan, la gente busca la cercanía de un pisco que sea de calidad y no tan caro, y en Doña Josefa tenemos lo que estaría buscando el público, un pisco de calidad y a bajos precios».



Cuentan con una variedad de versiones, desde las transparentes hasta las reposadas, que cuenta con una versión Eclipse, en conmemoración al eclipse de sol ocurrido durante 2019.

Si está en busca de una bebida de calidad y a bu-

nos precios, acérquese a Pisquera Doña Josefa, en la Pérgola de la Pampilla de Coquimbo, donde podrá conocer y degustar nuevas variedades de nuestra bebida nacional en estas fiestas patrias, siempre con moderación y responsabilidad.