

LA VICHERÍA

BAR DE VICHE



CATÁLOGO

EL VICHE

El Viche, **una bebida ancestral** de las comunidades afro que habitan el litoral pacífico colombiano, representa siglos de tradición y cultura. Producido a través de **métodos artesanales** transmitidos oralmente de generación en generación, el Viche es más que una bebida; es un vínculo con el pasado, una expresión de la vision de mundo de estas comunidades y de la biodiversidad de Colombia; el viche es un testimonio del compromiso con la autenticidad. Cada gota de viche es un recordatorio de la **riqueza cultural** y la herencia que fluye en cada gota de de este destilado icónico.

El Viche, un elixir que captura la **escencia de la selva pacífica de Colombia y de su gente** – las comunidades afrocolombianas.



Doña Sofi



En el corazón de la **Vereda Silva del Carmen**, en las serenas orillas del mítico y mágico **Río Cajambre, Buenaventura, Valle del Cauca**, se produce un viche de tradición matriarcal y destreza ancestral o artesanal. Aquí, las manos expertas de las **Maestras Vicheras Sofia Arroyo Quiñonez y su tía Rogelia Quiñonez Caicedo** han forjado una herencia única: un Viche excepcional con Denominación de Origen llamado Doña Sofi.

Este Viche, producto de la labor y dedicación de generaciones, es mucho más que una bebida; es un testimonio de la pasión y el conocimiento transmitido de maestras a alumnas (tatarabuela – bisabuela – abuela – madre - hija). Te invitamos a sumergirte en la autenticidad y el sabor del **Viche Doña Sofi**, creado con amor y sabiduría por las mujeres de la Familia Quiñonez Caicedo.

¡Descubre el encanto de esta destilación única, llena de historia y tradición!





FICHA TÉCNICA

Maestras Vicheras: Sofia Arroyo Quiñonez y su tía Rogelia Quiñonez.

Denominación de Origen: Vereda Silva del Carmen, Río Cajambre, Buenaventura, Valle del Cauca.

Tipo de caña de azúcar: POJ 2878.

Tipo de molienda: Trapiche tradicional.

Tiempo de fermentación: Cocción del guarapo de caña de azúcar y fermentación entre 5 a 6 días.

Tipo de destilado: Destilado simple de la fermentación de caña de azúcar, no se le agrega agua.

Tipo de alambique: Alambique de olla tradicional con tapa de madera.

Grado de Alcohol: 40%

Notas de cata

En nariz: Cuenta con un aroma robusto al olfato, que realza los aromas amaderados de este viche.

En paladar: Cuenta con notas dulces características de la caña de azúcar, con tonalidades ácidas y salinas.

Final: Postgusto corto y agradable al paladar.

Precios botella 750 ml

Público general: \$ 139.000

Distribuidor/establecimiento: \$ 118.150

Doña Sofi



SON *de* CAÑA



Al lado del mar y desde **Guachalito, Chocó**, encontramos un verdadero tesoro: el Viche Son de Caña, elaborado con maestría por el **Productor Diego González Valdés**.

Este Viche es el testimonio de una pasión transmitida de generación en generación, y Don Diego es el guardián de su legado. Su destreza y conocimiento, acumulados a lo largo de los años, se reflejan en cada gota de esta extraordinaria creación.

¡Es hora de vivir la experiencia única del **Viche Son de Caña!**





FICHA TÉCNICA

Maestro Vichero: Diego González Valdés.

Denominación de Origen: Playa de Guachalito, corregimiento de Joví, Nuquí, Chocó.

Tipo de caña de azúcar: Caña amarilla, caña zamba.

Tipo de molienda: Trapiche mecánico.

Tiempo de fermentación: 15 a 20 días. Hierve el jugo de la caña y luego lo deja reposar y lo tapa (método tradicional).

Tipo de destilado: Alambique tradicional.

Tipo de alambique: Con tapa de acero y madera.

Grado de Alcohol: 40%

Notas de cata

En nariz: inicia con un olor que activa el sentido olfativo y al pasar los segundos se percibe un aroma tropical.

En paladar: cuenta con notas levemente picantes que luego se convierten en notas salinas, que activan las papilas gustativas.

Final: es un viche amplio en atributos, entre su gran diversidad se destaca como alegre, salvaje y caluroso.

Precios botella 750 ml

Público general: \$ 109.000

Distribuidor/establecimiento: \$ 92.650

SON
de
CAÑA



En lo profundo del **corregimiento San Bernardo**, a las orillas del fascinante **Río Saija, en Timbiquí, Cauca**, se encuentra un rincón de Colombia donde la tradición destilatoria ha sido perfeccionada durante generaciones. Aquí, la **Maestra Vichera Susana Montaña Granja y su familia** han hecho del arte de destilar una pasión y un legado que han dado vida a un Viche inigualable con Denominación de Origen llamado Viche Del Solar.

Cada gota de esta elixir destilado es una ventana a la riqueza de esta región, un testimonio de la maestría de Susana y su familia, quienes han cuidadosamente perfeccionado su arte.

¡Es hora de descubrir el auténtico sabor del **Viche del Solar!**





FICHA TÉCNICA

Maestra Vichera: Susana Montaña Granja y familia.

Denominación de Origen: Corregimiento San Bernardo, Río San Bernardo de Saija, Timbiquí, Cauca.

Tipo de caña de azúcar: Caña Blanca.

Tipo de molienda: Trapiche tradicional.

Tiempo de fermentación: Mínimo dos semanas.

Tipo de destilado: Destilado simple de la fermentación de caña de azúcar.

Tipo de alambique: Alambique tradicional con tapa de acero y madera.

Grado de Alcohol: 45%

Notas de cata

En nariz: Cuenta con un aroma equilibrado al olfato que deja percibir una sorpresa en su sabor.

En paladar: Cuenta con notas ácidas y tonalidades picantes, que activan las papilas gustativas.

Final: Postgusto largo y contundente en su sabor.

Precios botella 750 ml

Público general: \$ 99.000

Distribuidor/establecimiento: \$ 84.150

DEL
SOLAR

MANO de BUEY.



En las orillas de la **Vereda Soledad Curay**, donde las aguas de la ensenada de **San Andrés de Tumaco** acarician las costas de Tumaco, Nariño, se encuentra un rincón de Colombia donde la tradición del Viche se teje con fuerza y dedicación. Aquí, el **Maestro Vichero Onésimo González Biojó y su familia** han convertido la destilación en un símbolo de resistencia que ha dado vida al Viche Mano de Buey.

Cada sorbo de este viche es una puerta de entrada a la riqueza de esta región, un testimonio de la maestría de Onésimo y su familia, quienes han perfeccionado su oficio a lo largo de los años. Invitamos a todos los amantes del viche a unirse a nosotros en este viaje de sabores, donde el Viche no es solo una bebida, sino una experiencia que celebra la herencia de la Vereda Soledad Curay.

¡Ya es hora de explorar el auténtico sabor del **Viche Mano de Buey!**





FICHA TÉCNICA

Maestro Vichero: Onésimo González Biojó y su familia.

Denominación de Origen: Vereda Soledad Curay, Ensenada de San Andrés de Tumaco, Tumaco, Nariño.

Tipo de caña de azúcar: POJ 2878, sembrada desde 1935.

Tipo de molienda: Técnica tradicional de prensado en frío de la caña, a mano y con tracción animal, en trapiche de madera. Extracción máxima 72 horas después de cortar la caña.

Tiempo de fermentación: 3 a 4 días.

Tipo de destilado: Destilado simple de la fermentación de caña de azúcar, no se le agrega agua.

Tipo de alambique: Alambique de acero inoxidable y de cobre.

Grado de Alcohol: 40%

Notas de cata

En nariz: Cuenta con un aroma robusto al olfato, que realza los aromas amaderados de este viche.

En paladar: Cuenta con notas dulces características de la caña de azúcar, con tonalidades ácidas y salinas.

Final: Postgusto corto y agradable al paladar.

Precios botella 750 ml

Público general: \$ 119.000

Distribuidor/establecimiento: \$ 101.150

MANO
de
BUEY.



MARAVILLERO



La Maestra Ana, nacida en una familia con una larga tradición de destilación de viche, creció inmersa en el orgullo de su pueblo, ***Santa Rosa de Saija***. Recuerda desde su infancia la producción de viche, desde rozar los cañaduzales hasta moler la caña a mano en el trapiche, en jornadas que comenzaban antes del amanecer. Hoy, se dedica apasionadamente a la elaboración de viche, cuidando meticulosamente cada etapa del proceso para ***garantizar la calidad del producto final***.

La Maestra Ana es reconocida por la comunidad en Santa Rosa de Saija como ***una referencia para comprar un excelente viche***. El viche Maravillero, producido por ella, hace honor a la medida perfecta para energizar el día en los territorios, y rinde homenaje a la tradición de disfrutar de esta bebida en su pueblo.

¡Anímate a servirte un Maravillero para probar un viche dedicado a la experticia vichera!





FICHA TÉCNICA

Maestra Vichera: Ana Riascos Hurtado

Denominación de Origen: Santa Rosa de Saija, Timbiquí, Cauca

Tipo de caña de azúcar: Caña xport.

Tipo de molienda: Trapiche mecánico.

Tiempo de fermentación: 1 a 2 meses

Tipo de destilado: Destilado simple de la fermentación de caña de azúcar.

Tipo de alambique: Aluminio blanco, sellado con harina de trigo con flauta de guadua.

Grado de Alcohol: 42%

Notas de cata

En nariz: Aroma humado y amaderado con notas cítricas muy equilibrado.

Sabor: Potente sabor pero agradable de tomar, dedicado a expertos vicheros que podrán apreciar el dulzor acompañado por sus notas frutales.

Final: Postgusto levemente amargo acompañado de un suave cosquilleo en boca.

Precios botella 750 ml

Público general: \$ 98.000

Distribuidor/establecimiento: \$ 83.300

MARAVILLERO

Niña Nikole



La Maestra Edelia es una **productora de tercera generación**. Lidera con entusiasmo el equipo detrás del delicioso Viche Niña Nikole. Trabajando codo a codo con vecinos y familia, desde las primeras luces del día hasta el atardecer, se embarcan en jornadas llenas de energía para crear cada lote con amor y dedicación.

El Viche **Niña Nikole**, nombrado así en honor a la última nieta de la maestra, juega con los sentidos y está lleno de personalidad; es además **un tributo conmovedor al legado de las mujeres de su familia**. Cada botella es una celebración de la fuerza, la resiliencia y el deseo de crear un futuro próspero para su familia.

¡Únete a nosotros y brinda por la magia del viche con la Maestra Edelia y su equipo!





FICHA TÉCNICA

Maestra Vichera: Edelia Ruiz

Denominación de Origen: San Bernardo de Saija, Timbiquí, Cauca

Tipo de caña de azúcar: Caña xport.

Tipo de molienda: Trapiche mecánico.

Tiempo de fermentación: 15 días a 1 mes.

Tipo de destilado: Alambique tradicional.

Tipo de alambique: Aluminio blanco.

Grado de Alcohol: 44%

Notas de cata

En nariz: Suave para la nariz, se puede percibir un aroma frutal acompañado del guarapo, además tiene notas ácidas que invaden la boca.

En boca: Sedoso y quema delicadamente la boca, es de sabor complejo y ahumado.

Final: Quema suavemente el pecho y es de final largo, la sensación acalorada desaparece lentamente.

Precios botella 750 ml

Público general: \$ 98.000

Distribuidor/establecimiento: \$ 83.300

Maestra
Vichera



Nora Cenaida Moreno Valoy ha estado inmersa en la tradición del viche desde su infancia, aprendiendo de su madre en una finca remota. ***Desde joven, domina el arte de la fermentación y la destilación de caña,*** contribuyendo a la economía familiar.

La Maestra Nora cuida meticulosamente cada etapa del proceso de producción, desde la limpieza del alambique hasta el sellado de la olla. Prueba cada lote para asegurar un sabor único y especial, repitiendo el proceso si es necesario para ***alcanzarla perfección.***

Disfruta del viche de la Maestra Nora, un producto elaborado con muchísimo amor, tradición y un compromiso inquebrantable con la calidad.





FICHA TÉCNICA

Maestra Vichera: Nora Cenaida Moreno Valoy

Denominación de origen: Sivirú, Bajo Baudó, Chocó

Tipo de caña de azúcar: *Pateperro* sugarcane traditionally planted over 100 years ago and *Coibatores* sugarcane planted 21 years ago.

Tipo de molienda: Mechanical mill.

Tiempo de fermentación: 18 to 20 days.

Tipo de destilado: Traditional still.

Tipo de alambique: White aluminum.

Grado de Alcohol: 44%

Notas de cata:

En la nariz: Fresco, mentolado y suave; por su grado de alcohol pica levemente en la nariz.

En boca: Picante, dulce y cítrico, recomendado para amantes de los sabores fuertes.

Final: La sensación de picor invade la boca sosteniéndose y generando un golpe de sabor en la garganta que baja suavemente sin quemar volviendo esta característica ambigua un plus para este viche.

Precios botella 750 ml
Distributor/Establishment: 88.358 COP
General public: 99.000 COP

**CHAKA
CHAKA**

Catálogo junio /2024

LAVICHERÍA

BAR DE VICHE

📍@lavicheria
lavicheria.com

Contacto: (+57) 321 622 5370
hola@lavicheria.com