



DEL CAMPO AL MUNDO




A large, dark glass bottle of Campo al Mui Gin de Lúpulo is the central focus, set against a dramatic, cloudy sky. The bottle's label features a circular logo with a sunburst and the text 'ARGENTINA', 'EST.', 'CAMPAMENTO', and 'DESTILERÍA ARTESANAL'. Below the logo, it reads 'CREADO PARA GIN TONIC' and 'GIN DE LÚPULO'. At the bottom of the label, it specifies '43% ALC'. The bottle is positioned in a field of golden wheat, with a line of evergreen trees and a windmill in the background. Several birds are seen flying in the sky.

**De la tierra
multicolor Argentina.
Una nueva generación
de bebidas espirituosas.**

**Embotelladas en pequeños frascos agropecuarios.
Para todo el mundo.**

**En Casa Rosa
trabajamos con el
propósito de expresar
todo el potencial de
nuestras tierras.**

A close-up photograph of a person's hand holding a small, textured pile of golden-brown grains, possibly rice or wheat, against a background of a larger, blurred pile of the same grains. The lighting is warm and natural, highlighting the texture of the grains and the skin of the hand.

**Intervenimos nuestras
bebidas espirituosas con
productos de diferentes
regiones de la Argentina
para alcanzar destilados
únicos en el mundo.**

Parque Botánicos



Creados para Gin Tonic



Gin de lúpulo

Presentación: Botellas de 500 ml.

Grado alcohólico: 43% ABV

Experimentación

Hacer lo mismo que hacen los cerveceros con la cerveza IPA: infusionar en frío con Lúpulo Patagónico.



Gin de lavanda

Presentación: Botellas de 500 ml.

Grado alcohólico: 43% ABV

Experimentación

Con el aroma y color de las flores de lavanda de nuestro Jardín De Botánicos.



Gin ají calchaquí

Presentación: Botellas de 500 ml.

Grado alcohólico: 43% ABV

Experimentación

Con ajíes de los valles calchaquíes y pimientos rojos asados con quebracho.



Gin ciruela bombón

Presentación: Botellas de 500 ml.

Grado alcohólico: 43% ABV

Experimentación

Con ciruelas pasas D´agen mendocinas, roble tostado y vainilla en chaucha.



Gin doble enebro

Presentación: Botellas de 500 ml.

Grado alcohólico: 43% ABV


Experimentación

Con el enebro, destilación por arrastre de vapor más infusión en frío por 72hs.



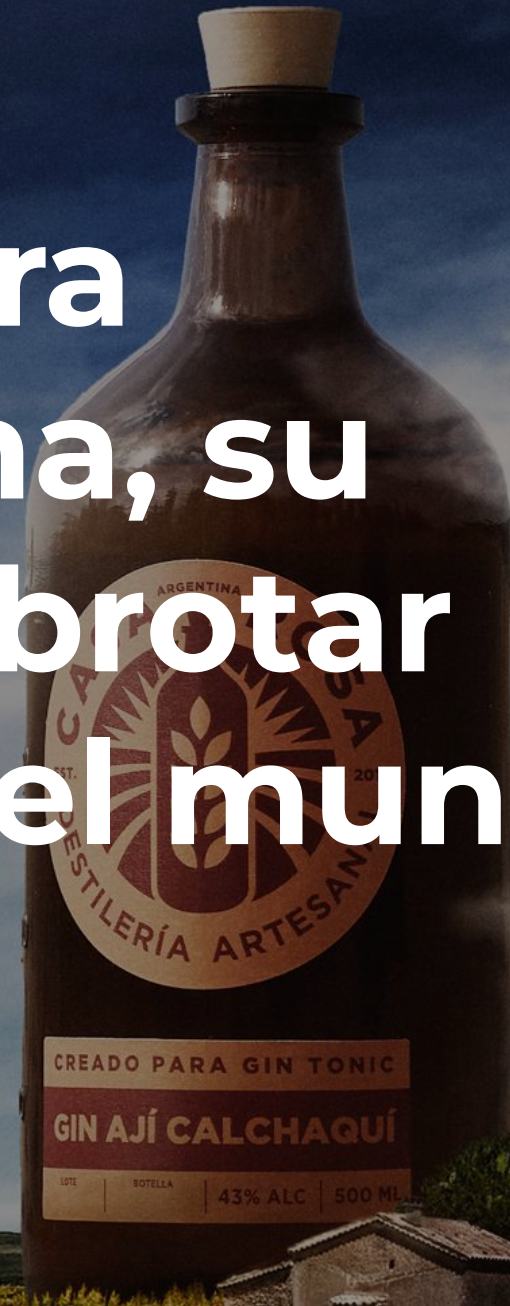


**Casa Rosa Bar,
el primer
"Bar de Destilería"
de la Argentina.**





**Creamos
Valor Diferencial:
Bar de Destilería,
coctelería con
destilados propios.**

**Casa Rosa es la tierra
multicolor Argentina, su
potencial de hacer brotar
ideas que recorran el mundo.**



Casa Rosa es el compromiso de desarrollarnos como una empresa que genere triple impacto: económico, social y ambiental.





**Casa Rosa es la satisfacción
de trabajar con decisión y
esfuerzo bajo un modelo
responsable.**

Donde se mide el éxito por el desarrollo económico,
el bienestar de las personas y la sustentabilidad
de nuestra actividad.

**Casa Rosa es el lugar
donde nos juntamos a
emprender y desarrollar
proyectos honestos.**





Bienvenidos a nuestra casa



destilariacasarosa.com