



CREA TU SANGRÍA

Desarrolla una Sangría de Autor única y conviértela en una marca con potencial comercial. Te acompañamos desde la creación de la receta y definición del perfil de sabor, hasta su packaging final y preparación para la venta.

Producción a Escala Comercial

Producción mínima de 1.500 litros aprox., ideal para abastecer ventas y distribución.

Modelo Integral

Incluye la elaboración, envasado y etiquetado, control de calidad, packaging y almacenamiento en bodega.

Formatos de envasado

Dstintos formatos disponibles, en botellas de vidrio y bib.

Tu idea, tu receta, tu marca. Nosotros te ayudamos a convertirla en una Sangría de Autor lista para el mercado. 🍷 ✨



Agendar

EL PROCESO EN 4 ETAPAS

01



Agenda tu Visita

Conoce nuestra bodega y vive la experiencia de descubrir nuestras variedades. Aquí comienza todo.

02



Elige tu base de vino

Selecciona el vino que será la base de tu sangría, según tus gustos y estilo.

03



Dale tu toque único

Agrega esencias y sabores a tu gusto. Cada sangría es distinta, ¡tú decides cómo crear la tuya!

04



Envasado y etiquetado

Elige tu botella y diseña tu propia etiqueta para llevarte una sangría 100% personalizada.

En la siguiente lamina encontraras una proyección que corresponde a un ejemplo, a modo de referencia, basado en una producción de 4.000 litros de sangría. Sin embargo, el programa puede adaptarse a diferentes escalas, comenzando desde 1.500 litros de producción. Si quieres una propuesta ajustada a tus necesidades, no dudes en contactarnos.

@bodegasanisidrochile

(56) 934044766

www.bodegasanisidro.cl

Caso de Ejemplo: Producción a ser vendida en un plazo de 10 meses (No incluye Impuestos)



Producción de SANGRÍA a partir de 2.600 Lts de Vino, resultante en 4.000 Lts de SANGRÍA // Para ser vendida en un plazo de 10 meses				
(No incluye Impuesto) — Producción a ser vendida en un plazo de 10 meses — Bodega San Isidro				
1. EJEMPLO RECETA BASE — Por cada 1 Litro de Vino			EJEMPLO 4.000 LTS SANGRÍA	
Ingrediente / Especificación	Cantidad Consolidada 1L	Costo Unit. (\$)	Cantidad Total	Costo Total (\$)
Vino tinto joven + agua tratada-osmotizada > Vino \$700/L; agua \$20/L	650 ml vino + 205 ml agua	\$460	2.600 L vino + 820 L agua	\$1.840.000
Azúcar blanca granulada o mosto de uva > \$1.299/kg	115 g	\$150	460 kg	\$600.000
Jugo de naranja clarificado + jugo de limón clarificado > Naranja \$4.690/L;	45 ml naranja + 8 ml limón	\$275	189 L naranja + 32 L limón	\$1.100.000
Sorbato de potasio + reajuste de sulfuroso > Ver insumo individual	0,90 g + 0,40 g + 0,35 g	\$20	3,6 kg + 1,6 kg + 1,4 kg	\$80.000
Esencias (naranja, limón, manzana/durazno)+ extracto (canela, clavo) >	1,665 ml total aprox.	\$85	6,66 L total aprox.	\$340.000
Caramelo alimentario > \$4.320/L	1,5 ml	\$10	6 L	\$40.000
Producción por cada 2.600 Lts de Vino // 4.000 Lts de Sangria:		\$1.000	4.000	\$4.000.000
			Lts de Sangría	Costo de Sangría
2. INSUMOS DE ENVASADO / FORMATO 1: Botella 750ml				
5.333 botellas ≈ 888 cajas de 6 botellas			EJEMPLO 4.000 LTS SANGRÍA	
Insumo/Detalle	Unidad	Costo Unit. (\$)	Cantidad	Costo Total (\$)
Botella vidrio 750ml/Botella burdeos estándar	un	\$350	\$5.333	\$1.866.667
Etiqueta frontal/Adhesiva full color	un	\$80	\$5.333	\$426.667
Contra Etiqueta/Info legal y técnica	un	\$40	\$5.333	\$213.333
Cápsula/Termocontraíble PVC	un	\$40	\$5.333	\$213.333
Corcho / Tapa/Sintético o tapa rosca	un	\$50	\$5.333	\$266.667
Separador/Cartón corrugado 6 espacios	cajas	\$160	\$889	\$142.222
Caja de cartón/Caja 6 botellas impresa	cajas	\$300	\$889	\$266.667
Diseño etiquetas/Diseño gráfico (forfait)	global	\$250.000	\$1	\$250.000
Insumos envasado por cada 4.000 Lts de Sangria / 5.333 Botellas 750 ml				3.645.556



3. COSTO GESTIÓN BODEGA CADA 4.000LTS DE SANGRÍA			EJEMPLO 4.000 LTS SANGRÍA	
Concepto	Detalle	Costo/Lt (\$)	Cantidad Total	Costo Total (\$)
Producción y Mezcla + Envasado y Etiquetado	Elaboración, mezcla, filtrado	\$500	4.000	\$2.000.000
Control de Calidad	Análisis enológicos, ajustes de parámetros, etc.	\$100	4.000	\$400.000
Guarda y Almacenaje	Almacenamiento en bodega hasta mes 10	\$100	5.333	\$533.333
Maquila por cada 4.000 Lts de Sangria / 5.333 Botellas 750 ml		\$700		2.933.333

4. RESUMEN TOTAL DE COSTOS CADA 4.000LTS SANGRÍA			EJEMPLO 4.000 LTS SANGRÍA	
Concepto	Unidad	Costo/Botella	Monto Total (\$)	% del Total
1. Costo Ingredientes	750 cc	\$750	\$4.000.000	52%
2. Insumos de Envasado	750 cc	\$684	\$3.645.556	48%
3. Costo Gestión Bodega	750 cc	\$0	\$0	0%
COSTO TOTAL INVERSIÓN		\$1.434	\$7.645.556	100%

Nota: Existen diversos insumos. Aquellos seleccionados para este ejemplo, han sido estimados en base a sus costos del momento, por lo que estos son referenciales.

¿Cual es la forma de pago, del Programa?				
	Pago Insumo Liquido	Pago Insumo	Pago Gestion Bodega	Total
Inicio/Mes 1	\$4.000.000	\$3.645.556		\$7.645.556
Mes 2				
Mes 3				
Mes 4			\$977.778	\$977.778
Mes 5				
Mes 6				
Mes 7			\$977.778	\$977.778
Mes 8				
Mes 9				
Mes 10			\$977.778	\$977.778
Total Final				\$10.578.889

¿Cómo seria el Flujo de Caja, para 10 meses, si todos los meses vendo 89 cajas aprox? (22 cajas semanales aprox.) (\$5.000 cada botella)				
	Ingreso	Costo	Utilidad	Utilidad Acumulada
Mes 1	\$2.666.667	\$7.645.556	\$4.978.889	\$4.978.889
Mes 2	\$2.666.667		\$2.666.667	\$2.312.222
Mes 3	\$2.666.667		\$2.666.667	\$354.444
Mes 4	\$2.666.667	\$977.778	\$1.688.889	\$2.043.333
Mes 5	\$2.666.667		\$2.666.667	\$4.710.000
Mes 6	\$2.666.667		\$2.666.667	\$7.376.667
Mes 7	\$2.666.667	\$977.778	\$1.688.889	\$9.065.556
Mes 8	\$2.666.667		\$2.666.667	\$11.732.222
Mes 9	\$2.666.667		\$2.666.667	\$14.398.889
Mes 10	\$2.666.667	\$977.778	\$1.688.889	\$16.087.778

PD: Incluye derecho de guarda de la produccion, hasta mes 10, en instalaciones de Bodega San Isidro.



¿A que precio puedo vender 5.333 Botellas de 0,75Lts (888 cajas de 6 botellas), para generar utilidad?			
Precio Venta Sugerido	1 Botella	1 Caja (6 Botellas)	888 Cajas aprox.
Sangría	\$5.000	\$30.000	\$26.666.667
Nota: El precio sugerido, es un valor referencial.			
Sangría	\$1.984	\$11.901	\$10.578.889
UTILIDAD	\$3.016	\$18.099	\$16.087.778
¿Cómo cambia mi utilidad, según el precio al que vendo la botella?			
	Utilidad cada	Utilidad cada	Utilidad cada
Precio botella	1 botella de 0,75L	1 Caja (6 Botellas)	888 Cajas aprox.
\$3.000	\$1.016	\$6.099	\$5.421.111
\$4.000	\$2.016	\$12.099	\$10.754.444
\$5.000	\$3.016	\$18.099	\$16.087.778
\$6.000	\$4.016	\$24.099	\$21.421.111
\$7.000	\$5.016	\$30.099	\$26.754.444
\$8.000	\$6.016	\$36.099	\$32.087.778
\$9.000	\$7.016	\$42.099	\$37.421.111
\$10.000	\$8.016	\$48.099	\$42.754.444

ANEXO: DETALLE RECETA ESTANDAR UTILIZADA PARA EL EJEMPLO

Categoría	Ingredientes	Comentario técnico resumido
Base líquida vínica	Vino tinto joven + agua tratada/osmotizada	Base principal del producto. El vino define alcohol, color y carácter; el agua ajusta volumen y concentración.
Endulzante	Azúcar blanca granulada o mosto de uva	Aporta dulzor, cuerpo y balance frente a la acidez cítrica.
Componente frutal/cítrico	Jugo de naranja clarificado + jugo de limón clarificado	Entrega perfil clásico de sangría, frescor y acidez natural. En escala industrial puede reemplazarse por concentrados.
Estabilidad	Sorbato de potasio + reajuste de sulfuroso	Ajusta pH, mejora frescor y ayuda a estabilizar microbiológicamente el producto.
Perfil aromático	Esencias (naranja, limón, manzana/durazno)+ extracto (canela, clavo)	Construye el perfil sensorial: cítrico, frutal y especiado. Canela y clavo deben quedar como notas de fondo.
Color y ajuste visual	Caramelo alimentario	Opcional. Corrige o intensifica color para lograr una apariencia más comercial.

El siguiente cuadro resume una formulación estándar de sangría, detallando los ingredientes clave por categoría y el aporte técnico de cada uno en términos de base líquida, dulzor, perfil sensorial, estabilidad y apariencia final.

