

Gin in Tube



FICHA DE PRODUCTO

GIN IN TUBE - BOË - THE BOTANICAL'S - BRECON - THE STING

The Botanical's London Dry Gin

Esta ginebra de corte clásica se elabora mediante un proceso en el que intervienen 14 botánicos (uno de ellos secreto) y que se destila en Langley Distillery (Destilería de culto en Londres), usando para ello dos pequeños alambiques, ambos destilan y funcionan de forma independiente, la fusión de las dos destilaciones da lugar a una ginebra única, rica en matices y de una calidad excepcional.

The Botanical's es una ginebra seca, muy agradable y aromatizada, equilibrada, fresca. Con recuerdos florales, cítricos y final de nuez moscada.

Es muy elegante en boca y equilibrada, una excelente ginebra que hará las delicias de los paladares más exigente.



LIBRE DE ALÉRGENOS

Brecon Special Reserve

Brecon gin se elabora y embotella en la Destilería «Penderyn». Para ello emplea 10 ingredientes botánicos de las cuatro esquinas del mundo y además utiliza agua de manantial del Parque Nacional Brecon Beacons (de donde toma su nombre). Brecon se destila 5 veces y lo hace mediante un alambique Faraday (único en el mundo). Su receta contiene: bayas de enebro, cáscara de naranja, corteza de casia, raíz de regaliz, corteza de canela, raíz de angélica, nuez moscada molido, semillas de cilantro, cáscara de limón y raíz de Orris en polvo.

The Sting London Dry Gin

The Sting añade el concepto "Small Batch" a la clásica London Dry Gin. La destilación por lotes consiste en no mezclar las diferentes destilaciones que obtenemos de forma sucesiva, en el caso de The Sting 5 veces, y si la destilación cumple con los más altos estándares de procederemos a su embotellado, sino, se desecha el destilado y se comienza desde el principio.

Tras la quintuple destilación de los 10 botánicos, el Maestro Destilero es el único capaz de decidir el futuro del destilado, para esto realiza varias catas organolépticas y un análisis en profundidad, si el resultado es óptimo, se embotellará.

Boë Scottish Gin

Boë Scottish Gin se crea delicadamente en pequeños lotes bajo la atenta mirada del Maestro destilero, donde los ingredientes botánicos (13) se combinan con el mejor "spirit" de grano neutro, en una triple destilación, creando esta ginebra premium. Su fórmula parte de la primera receta desarrollada por el pionero, Franz de la Boë, nacido entre 1614 y 1672.