



PLAB

→ GIN N°1 (DRY GIN)

Nuestra ginebra N°1 Dry Gin se destila en nuestro alambique de cobre mediante el tradicional sistema Pot Still. Se elabora a partir de la maceración del enebro en una solución hidroalcohólica, junto con una cuidada selección de botánicos que aportan complejidad y personalidad a su carácter único.

Detalles del producto

Destilada en nuestro alambique de cobre mediante sistema Pot Still.

Elaborada a partir de la maceración de enebro y una selección de botánicos cuidadosamente escogidos.

Ensamblada y embotellada en nuestra bodega situada en el Priorat.

Ginebra intensa, aromática y de gran personalidad.

Ideal para cócteles y combinados, potenciando y complementando sus sabores con equilibrio y elegancia.

Notas de cata

Nariz: En nariz destaca por su perfil fino y elegante, con intensos aromas florales y herbales, ricos en matices y acompañados de un exquisito perfume botánico.

Boca: En boca es seca y fresca desde el primer instante, ofreciendo un sabor potente, equilibrado y elegante. Sobresalen notas de tomillo, angélica y piel de naranja, perfectamente integradas con el carácter intenso del enebro y los botánicos. Su final es largo y persistente, manteniendo toda su personalidad tanto sola como combinada con tónica o refrescos.

Vista: A la vista presenta un aspecto incoloro, transparente y brillante.

