



PLAB

→ GIN N°1 (DRY GIN)

La nostra ginebra N°1 Dry Gin es destil·la al nostre alambí de coure mitjançant el sistema tradicional Pot Still. S'elabora a partir de la maceració del ginebró en una solució hidroalcohòlica, juntament amb una acurada selecció de botànics que aporten complexitat i personalitat al seu caràcter únic.

Detalls del producte

Destil·lada al nostre alambí de coure mitjançant el sistema Pot Still.

Elaborada a partir de la maceració de ginebró i una selecció de botànics acuradament escollits.

Ensamblada i embotellada al nostre celler situat al Priorat.

Ginebra intensa, aromàtica i de gran personalitat.

Ideal per a còctels i combinats, potenciant i complementant els seus sabors amb equilibri i elegància.

Notes de tast

Naa: Al nas destaca pel seu perfil fi i elegant, amb intensos aromes florals i herbacis, rics en matisos i acompanyats d'un exquisit perfum botànic.

Boca: En boca és seca i fresca des del primer instant, oferint un sabor potent, equilibrat i elegant. Hi destaquen notes de farigola, angèlica i pell de taronja, perfectament integrades amb el caràcter intens del ginebró i els botànics. El seu final és llarg i persistent, mantenint tota la seva personalitat tant sola com combinada amb tònica o refrescos.

Vista: A la vista presenta un aspecte incolor, transparent i brillant.

