



ENTRE
PERRO
Y LOBO
·G·I·N·

POR MARTÍN S. BERGIA

·G·I·N·

ENTRE PERRO Y LOBO

BOTÁNICOS SELECCIONADOS



“CAMBIO BAJO MI PIEL
DE PERRO A LOBO [+++]
PERO ¿QUIÉN VENCE
EN MÍ?”

OLGA OROZCO



Entre Perro y Lobo - Gin es pura expresión de vida.

De las dicotomías que nos habitan el ser y la coexistencia de una cara labrada desde el fondo por los colmillos de la furia a solas, y otra que se disuelve entre la niebla de las grandes manadas.

Entre Perro y Lobo es la expresión del terruño, aromas y sabores que imprimen la encantadora esencia de la indómita región de la Caldenia, lo agreste de los médanos de Toay, del desierto pampeano y de la Patagonia, mixturados cuidadosamente con botánicos de Europa y Asia.

Nunca sabremos quién vence en nosotros. ¿Quién es el amo aquí? Vivimos entre la mansedumbre y la bravura.

·G·I·N·

ENTRE PERRO Y LOBO

BOTÁNICOS SELECCIONADOS



*“Entre Perro y Lobo
es igualmente expresión
personal”.*

MARTÍN BERGIA, CREADOR.

El autor de este gin transmite a la bebida sus años de estudio de la Historia, el entusiasmo por la cocina de buen gusto, con corazón y alma, llena de sensaciones y momentos felices, de encuentros y desencuentros, en definitiva de vida.

Es también una búsqueda irreverente, en el mejor de los sentidos, que con la energía y experiencia pasada viene a edificar un nuevo presente y futuro, desvergonzado, arriesgado, inquietante pero feliz. Que promete mansedumbre y bravura.



·G·I·N·

ENTRE PERRO Y LOBO

BOTÁNICOS SELECCIONADOS

Una alquimia de perfumes y un esmerado proceso small batch, rescata la tradición de destiladoras de la provincia de Mendoza, producen un gin sofisticado en el que se combinan armónicamente sobre una base herbal, notas cítricas y picantes con toques dulces.



·G·I·N·

ENTRE PERRO Y LOBO

BOTÁNICOS SELECCIONADOS

· No consigo saber quién es el amo aquí ·



14 BOTÁNICOS

Obtenido a partir de única infusión en frío de una selección de 14 botánicos durante largos días.

En solución hidroalcohólica de agua de osmosis y alcohol de cereal de buen gusto con tres destilaciones previas al paso por alambique.

SMALL BATCH

Método de destilación íntegramente small batch en alambique pot still de cobre de la marca alemana Carl que asegura la mejor destilación.

CARACTERÍSTICAS

Spirits sin filtrado posterior para conservar la totalidad de la carga aromática y de sabor.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

45% Alc. / vol según análisis tipo. INAL 4190-20.

NOTAS DE CATA

AROMA

En nariz cítrico y un tanto herbal que al abrirse destaca con notas a pimienta y manteca.

SABOR

Entrada muy suave y delicada, cítrico y herbal con un toque de picante muy sofisticado, redondo en boca con un final sutilmente dulce y mantecoso.

PRODUCCIÓN
LIMITADA

CON ESTA
BOCA
EN ESTE
MUNDO

VERMUT

POR MARTÍN S. BERGIA

CON ESTA
BOCA
EN ESTE
MUNDO

“¿Cómo nombrar CON ESA BOCA, cómo nombrar EN ESTE MUNDO
CON ESTA SOLA BOCA EN ESTE MUNDO con esta sola boca?”

VER



“Con esta boca en este mundo”

valoriza la tradición del mejor vermut europeo destacando las notas más sublimes de los variedades Chardonnay y Cabernet Franc argentinos.

De ideas surgidas en las entrañas de la indómita caldenia pampeana, las uvas mendocinas son aggiornadas con hierbas y especias.

FIESTA DE SABORES PARA VIVIR

CON ESTA
BOCA
EN ESTE
MUNDO

En sus DOS VERSIONES;
ROSSO y SECO

M M U T

El vermut también es un homenaje a la fraternidad, en ocasiones olvidada, entre la Pampa y Mendoza. Oportunidad para la resiliencia y la búsqueda de soluciones a conflictos históricamente irresueltos a partir del trabajo entre los pueblos.

Ideales para tomarlos solos, o servir de base a la mejor coctelería en hermandad con **Entre Perro y Lobo GIN**, whiskies, bitters y lo que tu creatividad invite.

LOS MOMENTOS MÁS FELICES.



CON ESTA
BOCA
EN ESTE
MUNDO



Vino Base

Chardonnay argentino.

Graduación alcohólica

Alc. 18% Vol.

Características

Color verdoso y dorado



Notas de cata

Un bouquet complejo se abre con el cálido aroma frutal y a flores de sauco, para dar paso a notas más especiadas que se combinan de manera sofisticada con la gran intensidad aromática del vino base.

En boca es una fiesta.

La fruta y el sauco, dejan caer en el paladar sabores más especiados con un fuerte seco redondo para recordarnos que estamos tomando un vermut muy especial.

Indecible!

SECO

AUNQUE DERRAME SOBRE MI CORAZÓN,
UN CALDERO DE ESTRELLAS.

CON ESTA
BOCA
EN ESTE
MUNDO



Vino Base

Cabernet Franc argentino.

Graduación alcohólica

Alc. 15% Vol.

Características

Color púrpura oscuro.



Notas de cata

Un bouquet complejo se presenta con el cálido aroma de vainilla y caramelo, que representa uno de los muchos ingredientes naturales de nuestra fórmula.

Al abrirse, da paso a notas especiadas, cítricas y clavo, que se combinan de manera sofisticada con la gran intensidad aromática de los frutos rojos y especias dulces del vino base.

En boca la magia y la felicidad son totales. Los suaves taninos se amalgaman con cierta dulzura en la lengua y aparecen los frutos rojos y el chocolate con un toque de especias y pimienta, excelentemente acompañados por la vainilla.

Momento sublime!

ROSSO

"AUNQUE DERRAME SOBRE MI CORAZÓN...
UN CALDERO DE ESTRELLAS"



INSPIRADOS EN LA POESÍA
DE LA ESCRITORA PAMPEANA
OLGA OROZCO.

CONTACTO

**IG [entreperroylobogin](#) | www.entreperroylobo.com
martinbergia@gmail.com | +54 9 2954 326593**