

Empresa



Certificada



BOSQUE

C R A F T G I N

ELABORADO PARA BAJAS TEMPERATURAS.

SU MAYOR CONCENTRACIÓN DE BOTÁNICOS Y SU ALTA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA, REALZAN LOS SABORES Y AROMAS ORIGINALES.

Un gin con 53,0% de graduación alcohólica, pensado para darle al cuerpo un poco de calor al adentrarse en las alturas de la Zona cordillerana. Inspirado en el Cerro Dos Picos, al oeste del lago Cholita, Chubut.

DESCRIPCIÓN

CONT. NETO | UNIDADES
500ml | **4 x caja**

- △ **Producto:** Gin Destilado
- △ **Origen:** Argentina.
- △ **Estilo:** Contemporary Gin.
- △ **Salida a Mercado:** 2021.
- △ **Tipo de macerado:** En frío.

CONT. ALC.
53,0 %VOL.

BOTÁNICOS



ENEBRO



CARDAMOMO



CORIANDRO



FLOR DE AZAHAR



LIMÓN



CLAVO DE OLOR



CEDRÓN



POMELO

Su alto contenido de botánicos en su receta, le da un intenso y complejo aroma y sabor.

PERFECT SERVE

- △ 50ml de BOSQUE (1 parte).
- △ 200ml de agua tónica (4 partes).
- △ Media rodaja de pomelo rosado.
- △ Ramita de romero.

Llenar el vaso de hielo. Añadir BOSQUE, y luego el agua tónica fría suavemente, para no perder el gas en el servido. Usar solamente tónica en lata recién abierta, para asegurar la gasificación (no usar botellas). Decorar con media rodaja de pomelo rosado y una ramita de romero.

MÁS SOBRE EL PROCESO DE ELABORACIÓN

△ ENEBRO SALVAJE PATAGÓNICO

Recolectores locales cosechan a mano el enebro de plantas salvajes (no plantaciones) de la zona cordillerana (El Bolsón, Lago Pueblo, etc.)

△ UTILIZAMOS EL CORAZÓN DEL DESTILADO

Partimos de un alcohol de maíz triple destilado, que volvemos a destilar para obtener un gin con alcohol de cuatro destilaciones. Usamos solo el corazón del destilado, descartando buenas partes de la cabeza y la cola.

△ MACERADO EN FRÍO

Elegimos el macerado en frío como técnica para la extracción de sustancias aromáticas de los botánicos, buscando sutileza en dicha extracción. Este macerado se mantiene por 48hs.