



LONDON DRY GIN:

O' VENTOSELA

GRANO DE:

TRIGO ENTERO Y NATURAL

ORIGEN:

GALICIA

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

40%

TEMPERATURA
SERVICIO:

9°C.

CONBINADOS:

Enebro y lima + O Ventosela Gin + Tónica.

Lima y limón + O Ventosela Gin + Tónica.

Hierba buena y Limón + O Ventosela Gin + Tónica.

ELABORACIÓN:

Sistema de destilación London Dry Gin, doble destilación de grano de trigo entero. Obtenido el destilado semacera con la receta de botánicos de O VENTOSELA que contiene enebro, filantro, cascara de limón, raíz de agélica, floor de azahar y nuez moscada. Una vez extraído lo que deseamos redestilamos para obtener un destilado más fino y limpio.

NOTA DE CATA:

VISTA:

Transparente y cristalina.

NARIZ:

Intensas notas cítricas con recuerdo a flores silvestres.

BOCA:

Complejo y suave, tono cítrico y mineral.

88 Puntos guía Peñin

PRESENTACIÓN: Botellas de 70 c.l. / caja de 6 unidades.

VEGANO

PROYECTO:

Cuando Juan Míguez Montero en 1980 decide elaborar y comercializar su propio vino, con el bagazo procedente de la uva de cada vendimia destila y elabora la colección de aguardientes / licores Alitia a la que añade esta ginebra en el año 2015.

BODEGASYDESTILERIAS@OVENTOSELA.COM
WWW.OVENTOSELA.COM +34 678 660 093

