DRINKS.

Gin Mare Mini 5cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407987
Alcool	42.7%
Contenu	5cl
Pays	Espagne
Région	Barcelone
Embouteilleur	Global Premium Brands, Av. Conde Romanones, 18, 19200 Azuqueca de Henares, Guadalajara, Spanien
Marque	Gin Mare
Type	Gin
L'usage	Pur ou dans une variété de cocktails (par ex. Gin & Tonic, Dry Martini, Basil-Smash)
Dégustation	Nez: avec du genièvre, du romarin et des zestes de citron. Palais: dominé par le genièvre, puis une légère note poivrée et des nuances de romarin et d'agrumes s’ensuivent. Finale: longue et légèrement salée.
Désignation commerciale	Gin distillé
Détails	Aromatisé avec du thym, du romarin, du basilic et des olives vertes Arbequina
Honneurs	World Gin Awards 2017: Vainqueur de la catégorie "Contemporary Style Gin" International Wine & Spirit Competition 2010: Or International

	Spirits Challenge 2010: Argent pour Design & Emballage San Francisco World Spirits Competition 2009: Argent
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011

Description

Le gin Mare nous vient du village de pêcheurs de Vilanueva, situé juste à l'extérieur de Barcelone. Fabriqué dans une petite chapelle qui abrite un alambic florentin en cuivre d'une capacité de 250 litres, le produit a reçu un nom particulièrement mémorable, qui évoque inévitablement la mer ("Mare"). Les frères Mark et Manuel Giro Ribot ont voulu suivre les traces de leur père, qui a inventé et commercialisé le célèbre GIN MG espagnol. En 2007, ils ont donc contacté Global Premium Brands et ont commencé à faire macérer et à distiller 45 plantes, individuellement, dans de l'alcool neutre. Après des années d'expérimentation, les frères ont choisi six composantes principales: l'olive Arbequina et divers agrumes (oranges sucrées, oranges amères et citrons) d'Espagne, le romarin de Turquie, le thym de Grèce, le basilic d'Italie et les baies de genièvre provenant de la propriété de la distillerie. L'équipe laisse macérer les zestes d'agrumes durant une année entière, tandis que le reste des plantes interagit avec l'alcool pendant environ 36 heures. Chaque étape, de la macération à l'embouteillage et à l'étiquetage des bouteilles, est réalisée à la main dans la petite distillerie.