DRINKS.

Sharish Blue Magic Gin 50cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701470
Alcool	40%
Contenu	50cl
Pays	Portugal
Région	Est du Portugal
Embouteilleur	Sharish Gin, Parque da Cidade, 7200 Reguengos De Monsaraz, Portugal
Marque	Sharish
Type	Gin
L'usage	pur, comme Gin Tonic ou dans une variété de cocktails
Dégustation	fruité avec des notes de pommes et d'agrumes, puis du genièvre et des notes épicées et florales.
Désignation commerciale	Gin
Détails	Fabriqué par macération à froid à base d'un mélange de mélasse-céréales, avec pommes, zestes de citron et d'orange, verveine citronnée, genièvre, coriandre et clous de girofle, et enrichi par infusion en cannelle et vanille-bourbon, coloration bleue natur
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Antonio Cuco était déjà marié et bien plus âgé que 30 ans lorsqu'il a fondé sa propre petite entreprise. Il avait toujours été fasciné par le gin, à l’époque où il était encore assistant dans le restaurant de ses parents, et où il s’occupait de nombreux gins différents derrière le comptoir. A un moment donné, les étoiles se sont alignées et en 2014, il a reçu son certificat de distillateur. Aujourd'hui, son petit atelier abrite deux alambics de 300 litres en cuivre, dans lesquelles la "magie" opère. Son gin est dédié à sa ville natale, Monsaraz, près du barrage d'Alqueva, dans l'est du Portugal. Le village sur la colline était déjà connu des Romains et des Maures et bénéficie aujourd'hui d’un charme historique incomparable. En réalité, on pourrait avoir l'impression que le temps s'y est arrêté. La silhouette frappante de Monsaraz et le château imposant forment le logo du Sharish Gin, apposé sur une bouteille très élégante à la forme non conventionnelle. Pour faire son gin, Antonio Cuco utilise des pommes, des zestes de citron, des zestes d'orange, de la verveine citronnée, mais aussi du genièvre macédonien, de la coriandre, des clous de girofle, de la cannelle et de la vanille-bourbon. Les plantes sont macérées à froid individuellement dans une base alcoolisée composée à 50% de mélasse, à 35% de blé et à 15% de riz. Certains ingrédients macèrent "seulement" pendant 30 jours, mais d'autres jusqu'à neuf mois. Ces macérats produisent à leur tour des distillats individuels, qui sont ensuite mélangés pour former un assemblage. Seules la vanille et la cannelle sont ensuite ajoutées à l’assemblage par infusion, et le gin élaboré portugais est prêt pour l'expédition et la vente.