

# DRINKS.

## Puerto de Indias Blackberry Premium Gin 70cl 37.5%



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	702160
Alcool	37.5%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Région	Séville
Embouteilleur	Fábrica Los Alcores de Carmona, Finca Brenes, Carretera Carmona - El Viso s/n, 41410 Carmona, Séville, Espagne
Marque	Puerto de Indias
Type	Gin Sec
L'usage	pur ou pour diverses boissons et cocktails
Dégustation	un goût fruité et velouté de mûres, accompagné de notes de genièvre, d'agrumes et de cannelle.
Désignation commerciale	Gin
Détails	distillé dans des chaudières en cuivre chauffées au bois ; affiné avec des mûres
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
Additifs	Contient du colorant



## **Description**

Lorsque la saison des mûres débute en juillet, les promeneurs sont en état d'urgence : les fruits sauvages poussent au bord des chemins, dans les forêts et sur les talus, et peuvent être cueillis sans interruption jusqu'en octobre. Certains amateurs de fruits ont également planté ces buissons aux petites baies sombres dans leur jardin. Ceux qui ne mangent pas les mûres sur le champ les utilisent volontiers dans les aliments et les boissons. Les fabricants de gin ont également reconnu l'extraordinaire popularité de ces fruits.

L'histoire du Puerto de Indias Blackberry Gin commence à Carmona, une petite localité de la province aride de Séville, dans le sud de l'Espagne. Depuis 1880, la distillerie artisanale s'est établie comme producteur de distillats haut de gamme. Les chaudières en cuivre sont encore allumées de manière traditionnelle avec du bois de chauffage. On ne veut pas révéler ce que l'on met exactement dans le gin. On y retrouve bien sûr les mûres et le genièvre, mais aussi un peu d'agrumes, de fleurs et de cannelle. Avec un soupçon de violet, le gin Blackberry met vraiment en scène les long drinks classiques. Il est préférable de servir le gin&tonic dans un verre Copa, afin de pouvoir ajouter des morceaux de mûres et des bâtons de cannelle comme garniture.