

# DRINKS.

## Santamanía Gin Reserva 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 703582   |
| Alcool                  | 41%  |
| Contenu                 | 70cl   |
| Pays                    | Espagne  |
| Région                  | Madrid   |
| Embouteilleur           | Destilería Urbana S.L.   |
| Marque                  | Santamanía   |
| Type                    | London Dry Gin   |
| L'âge                   | 3 mois   |
| L'usage                 | pur, sur des glaçons ou comme Gin Tonic  |
| Dégustation             | Goût sucré et surtout épicé avec des baies de genièvre, de la coriandre, de la cannelle, de la racine d'angélique, de la réglisse, du poivre blanc et du gingembre..   |
| Désignation commerciale | Gin distillé   |
| Détails                 | Alcool de raisin aromatisé baies de genièvre, graines de coriandre, réglisse, limes, citrons, racine d'angélique, racine de violette, pistaches, cannelle, framboises, poivre blanc, gingembre et romarin; affiné en fût français pendant trois mois |
| Ingrédients             | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011   |



## Description

La première distillerie de gin urbaine d'Espagne, la Destilería Urbana, est située dans une zone industrielle à la périphérie de Madrid. Javier Domínguez, Ramón Morillo et Victor Fraile travaillent sans relâche depuis 2014 pour donner à leur gin une place au paradis des spiritueux, et ils sont plutôt en bonne voie d'y parvenir. Il a fallu exactement 761 jours pour obtenir toutes les autorisations et pour trouver "la" bonne recette, après de nombreux essais. Aujourd'hui, la micro-distillerie ne produit que quelques centaines de bouteilles par lot et son spiritueux est embouteillé dans des bouteilles originales imprimées. Etant donné que l'Espagne est un grand pays viticole, la distillerie a décidé d'utiliser un distillat de raisin comme base alcoolisée. Les arômes complémentaires sont procurés par 14 plantes, dont les pistaches, la cannelle, les framboises, le poivre blanc, le gingembre, le romarin, ainsi que les "suspects habituels". Enfin, le gin est mélangé à de l'eau volcanique des îles Canaries, puis repose jusqu'à trois mois. La maturation du London Dry Gin a lieu dans un fût de chêne français, à partir duquel des lots d'un maximum de 300 bouteilles sont réalisés - sans assemblage ("Single Cask"), sans additifs, sans filtration. Afin que l'affinage procure le meilleur résultat possible, la recette a été légèrement adaptée. Les maîtres-distillateurs utilisent les mêmes 14 plantes que le Craft Gin classique, mais dans une configuration et des quantités différentes. Cela signifie que les framboises et les raisins sont relégués au second plan en termes de goût, tandis que les différentes épices comme la coriandre, la cannelle, la réglisse, le poivre et le gingembre, sont mises en avant.