

DRINKS.

Tinto Red Premium Gin 70cl Set avec Verre



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799778
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Portugal
Région	Le Nord du Portugal
Embouteilleur	Decanter Primeiras Marcas, Lda., Parque empresarial de Valenca, Lote 9 Parcela 4.2, 4930 - 311 Grandra VLN, Portugal
Marque	Tinto
Type	Gin
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Arômes aux multiples facettes avec des notes florales et herbacées, de poire douce et acidulée, d'agrumes et d'épices fines.
Désignation commerciale	Gin
Détails	avec plus de 15 botaniques, dont des poires de la variété Pêra Rocha, de l'aneth, de la lavande, des agrumes, des mûres, du sureau....
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.
L'emballage	mit Verpackung (im Set mit Glas)



Description

Ce ne sont pas des raisins ou des baies de prunelle qui ont été ajoutés au Tinto Red Premium Gin pour lui donner sa couleur rouge profond, mais des mûres. Mais ce n'est pas tout : dans la ville frontalière portugaise de Valença, située sur le fleuve Minho (la frontière nord naturelle avec l'Espagne), João Guterres, un véritable amateur de botaniques, cueille toute une série d'ingrédients qui confèrent à son eau-de-vie de céréales à base de seigle et d'orge un arôme complexe. Dans le détail, on trouve de l'aneth, du pavot, de la lavande, des oranges et des citrons, de l'herbe à chat, des feuilles de saule, du laurier, des fleurs de sureau, du romarin, de l'herbe à poux, de l'eucalyptus, de la mélisse citronnelle, de la verveine citronnelle, des mûres et bien sûr du genièvre. Mais la recette n'est pas encore complète à ce stade, car João Guterres a voulu donner à sa propre création une nuance très particulière. Il s'agit du goût acidulé, doux et fruité de la Pêra Rocha, qu'il connaît depuis son enfance. Avant de pouvoir soumettre la variété de poire portugaise au processus de macération de 90 jours, il faut toutefois attendre patiemment la récolte en octobre. Le gin est ensuite distillé trois fois dans la Destilería Decanter, d'où il est expédié dans le monde entier.