

GIN BLUECOAT

Esta ginebra está creada y destilada artesanalmente utilizando bayas de enebro ecológicas, que le aportan notas picantes y sus toques terrosos.

El alcohol es obtenido mediante 5 destilaciones de granos de cebada, trigo, centeno y maíz. Combinados con “Agua filtrada 3 veces” y con una mezcla propia de pieles cítricas ecológicas americanas y otros ingredientes Botánicos Ecológicos, que lleva hasta alcanzar la graduación de 47º.

Utiliza un proceso de destilación único e innovador llamado “Micro Destilación”. Es una técnica que calienta lentamente los botánicos del alambique para alcanzar la máxima pureza de los ingredientes botánicos. Este sofisticado proceso crea el perfil de la mejor “American Dry Gin” en el mercado, creando una ginebra elegante, fresca, con perfumes florales y toques cítricos que le aportan una calidad y complejidad inigualable.

Se presenta en un recipiente azul de hombros redondeados que rinde homenaje a los célebres “Casacas Azules”, de donde toma su nombre.

Nacida en el corazón de América – Philadelphia, Pennsylvania.

PREMIOS Y MENCIONES

→ “BEST GIN”: Double Gold Medal Back To Back Winner, San Francisco World spirits Competitions 2009 & 2010.

→ “BEST IN CLASS”: Gold Medal, International Wine & Spirits Competition.

→ FORBES LIFE MAGAZINE: “Gastronomic Big Time” Philadelphia es aclamada gastronómicamente con esta intrigante ginebra.

En boca es sedosa, con los sabores a bayas de enebro, y aromas a naranja y pieles de lima y otros botánicos que se van apreciando armoniosamente.

Elegante y con carácter.

→ IMBIBE MAGAZINE: es la auténtica ginebra seca americana, perfecta para el clásico cóctel “Gin & Tonic” en boca es agradable con toques terrosos, florales y equilibrada, con aromas a frutas dulces, cítricos y de nuez, elegante y muy suave.