

# GINEBRA Nº 209

## GINEBRA Nº 209

**Bienvenidos a la mejor ginebra del mundo, nº 209 Gin, la receta es construida sobre una selección de los mejores ingredientes botánicos naturalmente cultivados procedentes de los cuatro continentes del mundo entero. Creando una ginebra elegante que ha establecido un “Nuevo Standard Mundial”, en la categoría de Ginebras.**

### **HISTORIA**

Producida en Santa Elena (California). Fue fundada en 1882 es llamada 209 porque fue la destilería 209ª permitida en Estados Unidos. De ahí nuestro nombre. Fue recreado en 2005 con un nuevo producto sobre los muelles de San Francisco.

Esta es la única destilería del mundo construida encima del agua en el “Muelle 50” de San Francisco California.

### **INGREDIENTES BOTÁNICOS**

Todos nuestros ingredientes botánicos están cultivados naturalmente, obtenidos de los cuatro continentes del mundo entrero, por nuestro proveedor inglés “Joseph Flack & Asociados”, que por casualidad también se estableció en 1882.

Su filosofía es solamente y exclusivamente seleccionar la máxima calidad en los ingredientes botánicos, que a la vez refleja nuestro objetivo en la calidad de alcanzar la suavidad y el gusto único de este producto elaborado artesanalmente.

Las notas de “Enebro” de la Toscana, la calidez del “Cilantro” de Rumania, los encantadores matices de limón del “Cardamon” de Guatemala, los aromas de canela de “Cassia” de Indonesia y la “Naranja Bergamont” de Calabria, proporcionan los elementos cítricos dentro de la estructura de esta ginebra tan compleja. Estos sólo son algunos de los ingredientes botánicos que utilizamos para la elaboración de la “Ginebra nº209”. Todos nuestros ingredientes botánicos están cultivados y recolectados naturalmente de los cuatro continentes del mundo creando “La Mejor Ginebra del Mundo”. Los ingredientes botánicos maduran en el alambique tradicional durante la noche. La lenta maceración alivia y realza los aromas naturales de los botánicos obteniendo una ginebra elegante y brillante, nunca amarga. Cada destilación dura alrededor de 11 horas, sin incluir el tiempo de maceración del proceso.

### **DESTILACIÓN**

La Ginebra nº209, está destilada 5 veces con el cuidado exigente que se merece, con la separación de las cabezas y las colas del corazón de la destilación. Sólo el corazón es utilizado. Cada hornada está destilada a mano utilizando el método “Single Shot”, el cual es un método bastante diferente de las ginebras comunes en el mercado, destiladas con el método de destilación continuo. La ginebra más fina del mundo.

### **PREMIOS Y MENCIONES**

- “La mejor fue la Ginebra Nº.209 de San Francisco”. Gourmet Magazine, June 2007.

- “La Puntuación más alta”. Diffords Guide Londres, Issue 5.3
- “Raras veces bebo licores.....pero debo decir que es la ginebra más fina que he probado.”. Robert Parker, Octubre 2005.