

Empresa



Certificada



# BOSQUE

C R A F T G I N



## ELABORADO CON ENEBRO SALVAJE DE LA PATAGONIA.

NUESTRO PROPÓSITO: CONECTARNOS CON LA NATURALEZA. DISFRUTARLA, DESCUBRIRLA Y CUIDARLA. EXPLORAR EL MUNDO, SUS SABORES Y SUS AROMAS.

Los procesos e insumos involucrados en la elaboración de BOSQUE se eligen bajo un criterio de sustentabilidad y respeto por la naturaleza.

## DESCRIPCIÓN

CONT. NETO  
**500ml**

UNIDADES  
**4 x caja**

- △ **Producto:** Gin Destilado
- △ **Estilo:** Contemporary Gin

- △ **Tipo de macerado:** En frío
- △ **Origen:** Argentina
- △ **Salida a Mercado:** 2019

CONT. ALC.

**42,0** %VOL.

## BOTÁNICOS



ENEBRO



CARDAMOMO



CORIANDRO



FLOR DE AZAHAR



LIMÓN



CLAVO DE OLOR



CEDRÓN



POMELO

El alto contenido de botánicos en su receta, le aportan un aroma y sabor intensos y distintivos.

## PERFECT SERVE:

- △ 50ml de BOSQUE (1 parte)
- △ 200ml de Agua Tónica (4 partes)
- △ Media rodaja de pomelo rosado
- △ Ramita de romero

Llenar el vaso de hielo, añadir BOSQUE y luego agua tónica fría suavemente. Se recomienda usar tónica en lata recién abierta y no usar botellas, para asegurar la gasificación adecuada. Decorar con media rodaja de pomelo rosado y una ramita de romero.

## MÁS SOBRE EL PROCESO DE ELABORACIÓN

- △ **Enebro Salvaje Patagónico**  
Recolectores locales cosechan a mano el enebro de plantas salvajes (no plantaciones) de localidades de la Comarca Andina El Bolsón, Lago Pueblo, etc.)

- △ **Macerado en frío**  
Elegimos el macerado en frío como técnica para lograr una extracción sutil de las sustancias aromáticas de los botánicos. Este proceso se mantiene por 48hs.

- △ **Utilizamos el corazón del destilado**  
Partimos de un alcohol de maíz de triple destilado, que volvemos a destilar para obtener un gin con alcohol de cuatro destilaciones. Usamos el corazón descartamos buenas partes de la cabeza y la cola.