

Empresa



Certificada



BOSQUE

CRAFT GIN

ELABORADO PARA BAJAS TEMPERATURAS.

UN GIN CON 53,0% DE GRADUACIÓN ALCOHÓLICA. SU MAYOR CONCENTRACIÓN DE BOTÁNICOS Y SU ALTA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA, REALZAN LOS SABORES Y AROMAS ORIGINALES.

Inspirado en el Cerro Dos Picos, el más alto de la Provincia de Chubut, ubicado al oeste del Lago Cholila. Pensado para darle calor al cuerpo al adentrarse en las alturas de la zona cordillerana.

DESCRIPCIÓN

CONT. NETO | UNIDADES
500ml | **4 x caja**

- △ **Producto:** Gin Destilado
- △ **Origen:** Argentina.
- △ **Estilo:** Contemporary Gin.
- △ **Salida a Mercado:** 2021.
- △ **Tipo de macerado:** En frío.

CONT. ALC.
53,0 %VOL.

BOTÁNICOS



ENEBRO



CARDAMOMO



CORIANORO



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. Sin llegar a ser un Navy Strength (57% de graduación alcohólica) Alta Montaña es la línea de mayor alcohol de BOSQUE.

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 Puelo, etc.)

△ 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.

△ 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.