

SINESTESIA



GIN LONDON DRY

TITULAR: Júpiter Zoom SA
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 43%
ENVASE: Botella de 750 ml. de vidrio.

PACKAGING SECUNDARIO:
de 6 unidades.

INGREDIENTES: Enebro Patagónico, Coriandro, Raíz de Angelica, Granos de Paraíso, Romero, Piel de Naranja, Piel de Limón, Gin Destilado.
Métodos de conservación: La estiba se puede realizar a temperatura ambiente, sin necesidad de frío. Evitar las altas temperaturas ya que es un producto inflamable.
TIEMPO DE CONSERVACIÓN: lo recomendado para destilados blancos como el gin es de 2 años.

CARACTERÍSTICAS

Alcohol triple destilado de maíz:

El alcohol utilizado es un alcohol triple destilado de maíz. Por lo tanto, al volver a destilar en base a este alcohol, se obtiene un gin cuyo alcohol es de cuatro destilaciones.

Enebro Salvaje Patagónico:

El enebro utilizado proviene de la Patagonia. Es cosechado a mano, por recolectores de la zonacordillerana (El Bolsón, Lago Puelo).

Procesos manuales-artesanales:

Todo el proceso de macerado, embotellado, etiquetado y encajado, se realiza manualmente, supervisando botella por botella.

RECONOCIMIENTOS

Sinestesia London Dry Gin fue premiado con Medalla Oro en la Global Spirits Masters 2023 en el Reino Unido.