

# FIFTY POUNDS London Dry Gin



Desde los productos botánicos utilizados hasta el método de producción y el embotellado, Fifty Pounds Gin rinde homenaje a la rica historia de ginebra en Londres.

Han tomado su nombre de la ley de Ginebra de 1736 que impuso una tarifa de licencia anual de 50 Libras a aquellos que deseaban producir y vender ginebra.

La producción de Fifty Pounds Gin tiene una forma similar en la historia: sin atajos; altos niveles de cuidado y atención desde la obtención de los mejores ingredientes botánicos hasta la destilación en pequeños lotes; en resumen: la forma en que solían hacerse las cosas. El resultado es un London Dry Gin que abarca siglos y da la libertad de describir a Fifty Pounds Gin como histórico en esencia y moderno en espíritu.

## FICHA TÉCNICA

DESTILERÍA: **John Dore & Co Limited**

TIPO: **London Dry Gin**

MATERIA PRIMA: **Alcohol de granos y botánicos**

MACERACIÓN: **Durante 2 días como mínimo**

DESTILACIÓN: **Destilación tradicional en alambiques por lotes pequeños**

VOLUMEN ALCOHÓLICO: **43,5% Vol.**

SUGERENCIA DE CONSUMO: **Perfect serve: Gin Tonic con una rodaja de pomelo. También se puede beber solo o en coctelería clásica como Negroni o Gin Martini. Consumir a temperatura entre 7 y 8 °C**

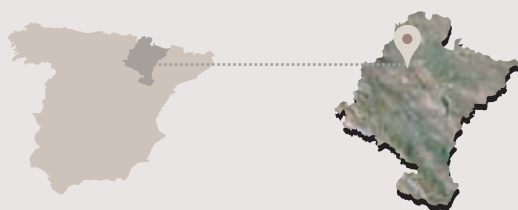
PRESENTACIÓN: **700 ml.**

VAJILLA: **Copa Gin**



## ORIGEN

Navarra, España



## NOTAS DE CATA

A la vista es cristalino, con lágrima intensa en la copa. En nariz predomina el enebro y el cilantro, equilibrado con notas cítricas. De gusto suave y complejo.

