



# NORDÉS

## GIN



➤ **CATEGORIA**  
Gin

➤ **ORIGEM**  
Galiza - Espanha.

### PROCESSO DE ELABORAÇÃO

➤ O gin NORDÉS é produzido lentamente e com grande cuidado. A seleção minuciosa dos melhores álcoois neutros, aliada à utilização de uvas brancas Albariño da Galiza, constitui a base indispensável do nosso gin, conferindo ao Nordés o seu carácter fresco e suave inconfundível. O processo de destilação é enriquecido com a maceração de 11 elementos botânicos. Entre eles, conta-se a presença de 6 ervas autóctones galegas – como a salva, a **lúcia-lima**, o **louro**, a **hortelã-pimenta** e o **eucalipto**, e uma planta marinha, a **salicórnia** – que conferem ao produto o seu carácter singularmente fresco e aromático. Inclui também **zimbros**, **cardamomo**, **gingibre**, **hibisco** e **chá preto do Ceilão**.

➤ **TEOR ALCOÓLICO**  
40°

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

- **COR:** Transparente.
- **AROMA:** Gin intensamente aromático, com delicadas notas de fruta branca harmonizadas com notas balsâmicas de menta, eucalipto e loureiro, e acompanhadas por uma subtil nota de zimbros.
- **BOCA:** Paladar fresco e frutado, com reminiscências aromáticas de louro e zimbros.

➤ **CONSERVAÇÃO:** Em geral, conservar num local bem ventilado e afastado de fontes de calor.

➤ **SUGESTÃO DE CONSUMO:** Encher um copo balão com muito gelo, adicionar 5 cl de gin Nordés, 20 cl de água tônica e decorar com um palito com três uvas brancas. Uma receita simples, mas original, que reforça as *nuances* frutadas do gin Nordés e define um *cocktail* ideal para ser apreciado em boa companhia.

Desfrutar de forma responsável. 40°

