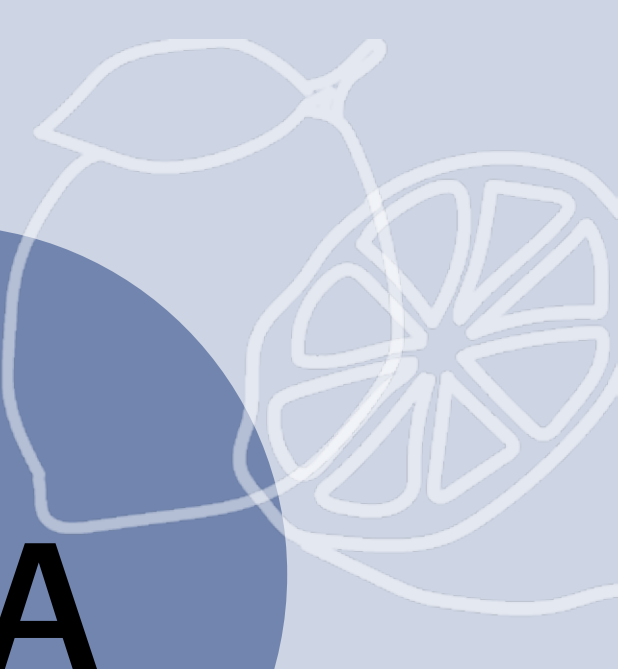



Ginebra BRISA

HISTÒRIA / HISTORIA

CAT Aquest és un projecte que neix fruit de la passió i la recerca de l'aprenentatge constant. En aquest cas, amb l'elaboració d'un destil·lat tant protagonista a les sobretaulas del restaurant com és la ginebra.

Aquí es quan entra en joc la Destilateria d'en Carles Bonnin, un espai on fan microdestilacions i on se'ns va obrir un ventall immens d'opcions per a fer el nostre producte.

Aquesta ginebra és el resultat d'una reflexió sobre com hauria de ser una gin de caràcter mediterrani més personal.

A partir d'aquesta interpretació, hem dissenyat un producte de caràcter fort, amb un grup d'ingredients que aporten una base molt marcada sobre la que apareixen diverses combinacions aromàtiques que construeixen el camí que t'acompanya per l'aroma inicial, la sensació d'entrada, el cos i el retrogust. I això ho hem aconseguit treballant combinant ingredients afins i contrastats que finalment ens han donat la màxima harmonia.

CAST Este es un proyecto que nace fruto de la pasión y la investigación del aprendizaje constante. En este caso, con la elaboración de un destilado tan protagonista de las sobremesas del restaurante como es la ginebra.

Aquí es cuando entra en juego la Destilateria de Carlos Bonnin, un espacio de microdestilaciones i donde de os abrió un gran abanico de opciones para hacer nuestro producto.

Esta ginebra es el resultado de una reflexión sobre como tendría que ser un gin de carácter mediterráneo más personal.

A partir de esta interpretación, hemos diseñado un producto de carácter fuerte, con un grupo de ingredientes que aportan una base muy marcada sobre la que aparecen diversas combinaciones aromáticas que construyen el camino que te acompañan por la armonía inicial. La sensación de entrada, el cuerpo y el retrogusto. Y esto lo conseguimos combinando ingredientes afines y contrastados que finalmente nos han dado la máxima armonía.

CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

CAT Aquest és un lot de 100 ampolles úniques i numerades de 500 ml. D'una London Dry Gin de 45% vol alc. feta en dues destil·lacions completes amb un interval de 15 dies en alambins de coure i seguint el mètode tradicional.

CAST Este es un lote de 100 botellas únicas i numeradas de 500 ml. De una London Dry Gin de 45% vol. alc. Hecha en dos destilaciones completas con un intervalo de 15 días en alambiques de cobre y siguiendo el método tradicional.

ALGUNS INGREDIENTS

CAT Ginebró, arrel de lliri florentí, fulla llima kaffir, shiso verd, pebre de Jamaica, regalèssia, mà de Buda i Maria Lluïsa.

CAST Enebro, raíz de lirio florentino, hoja lima kaffir, shiso verde, pimienta de Jamaica, regaliz, mano de Buda y Flor de Maria Luisa.

AFINITATS I CONTRASTOS

CAT Ginebró – Regalèssia (Afinitat)

Shiso verd – Mà de Buda (Afinitat)

Pebre de Jamaica – Maria Lluïsa (Contrast)

Arrel lliri florentí – Fulla llima kaffir (Contrast)

CAST Ginebró – Regaliz (Afinidad)

Shiso verde – Mano de Buda (Afinidad)

Pimienta de Jamaica – María Luisa (Contraste)

Raíz lirio florentino – Hoja lima kaffir (Contraste)

NOTA DE TAST

CAT Entrada molt característica de la London Dry amb forta presència de ginebró i herbes, molt ample en boca; que dona pas a un sabor molt net i conjuntat que, amb l'escalfor de la boca, es torna intens i voluminós. De perfil especiat i amb un llarg retrogust a ginebró i cítrics.

CAST Entrada muy característica de la London Dry con fuerte presencia de enebro y hierbas, muy amplio en boca; que da paso a un sabor muy limpio y conjuntado que, con el calor de la propia boca se vuelve más intenso y voluminoso. De perfil especiado y con un largo regusto a ginebra y cítricos.

