

## Adamus Dry Gin Джин Адамус Драй

**Страна:** Португалия

**Регион:** Байррада

**Производитель:** Destilaria Levira

**Категория:** Лондон Драй

**Крепость:** 44,4% об.

**Состав:** 18 лучших ботаникалов, среди которых виноград Бага, гибискус, можжевельник, апельсин, лимон, корица, имбирь, кардамон, лаванда и шалфей

**Цвет:** прозрачный

**Аромат:** изысканный, свежий, где доминируют цветочные, цитрусовые и фруктовые ноты, оттенками шалфея, гибискуса, лаванды, жимолости, цитрусовой цедры, виноградной кожицы и мякоти красной сливы

**Вкус:** глубокий, мощный, проявляются ноты ягод можжевельника, пряные, напоминающие кардамон, экзотическую корицу и пикантность имбиря, цветочные, цитрусовые, фруктовые и пряные нюансы в стойком послевкусии

**Температура подачи:** 8-10 °C

**Рекомендации по употреблению:** в чистом виде, а также в составе премиальных коктейлей, со льдом, мятой, лимоном, розмарином или черникой, а также с тоником



Джин Adamus представляет собой квинтэссенцию всего самого лучшего из португальского региона Байррада и является результатом знаний и опыта четырёх поколений дистиллерии Levira. Это единственный в мире джин, в котором в качестве сырья используется виноград Бага, произрастающий в этом регионе. Именно он придает этому напитку нежный и фруктовый вкус. В процессе его создания были

тщательно изучены и отобраны 18 лучших из 86 предложенных ботанических растений после многочисленных дистилляций и лабораторных испытаний.

«С самого начала нашей целью было создать уникальный премиальный продукт, передающий нашу страсть, и это отражается в высочайшем качестве, которое есть внутри каждой нашей бутылки».

Создатели джина сравнивают его с бриллиантом из-за его уникальности и аутентичности, поэтому дали ему название Adamus (с древнегреческого – алмаз, бриллиант). Оно же послужило источником вдохновения для уникальной бутылки. Натуральность и аутентичность продукта также подчеркивается пробкой из португальского дерева.

Destilaria Levira – компания, которая была основана в 1923 году в Португалии. Объединение традиционных методов, использование медных дистилляционных кубов, подлинность процесса дегустации и сохранение его физико-химических характеристик с технологическими инновациями позволяет повысить производительность, гарантируя наилучшее качество.

Сегодня Destilaria Levira является одним из крупнейших предприятий в стране. Компания производит алкогольные напитки исключительного качества, которые экспортирует во многие страны Европы. Levira придерживается принципов заботы об окружающей среде, устойчивого развития производства и сертифицирована, как органическая.