

Goral Master Водка Горал Мэстер

Страна производства: Словакия

Производитель: GAS Familia, s.r.o.

Категория: «премиум» водка

Категория спирта: высшей очистки

Сырье: пшеница твердых сортов, чистейшая вода из татранских горных источников

Особенность: семикратная перегонка и семикратная фильтрация

Умягчители: не используются

Крепость: 40 %Об.

Цвет: прозрачный

Аромат: деликатный, классический водочный

Вкус: округлый, сбалансированный, с легкими нюансами пшеницы в послевкусии

Температура сервировки: 6-8°C

Рекомендации к употреблению: в чистом виде, в составе коктейлей.



Компания GAS Familia, s.r.o. была основана в 1994 году. Её резиденция расположена под вершинами величественных высоких гор в самом сердце Европы, в Высоких Татрах. Именно в этом районе находится город 13 века Стара Любовня, который на протяжении веков известен традицией производства различных качественных и проверенных временем алкогольных напитков. Компания GAS

Familia, s.r.o. продолжает эту богатую традицию и на протяжении десятилетий производит здесь напитки, которые порадуют все органы чувств и удовлетворят даже самого требовательного потребителя. За время своего существования она стала современной и динамично развивающейся компанией, которая занимается производством качественных алкогольных напитков.

Goral" Master — уникальная водка с прекрасным, чистым и вневременным вкусом, награжденная похвалами многих экспертов и многими медалями. Водка была названа в честь "горалов" — людей, проживающих в суровых горных условиях, которые закалили их тело и дух. Также и водка "Goral" позиционируется как мощный, наполненный природной силой и чистотой напиток.

Секрет водки "Goral" Master заключается в применении высококачественной пшеницы твердых сортов и в тщательном соблюдении определенного производственного процесса. Совершенный и строго охраняемый процесс производства начинается с сосредоточенного выбора высококачественной пшеницы, из которой путем семикратной дистилляции производят качественный, очень тонкий пищевой спирт. Этот спирт далее облагораживают специальными процессами карбюрафикации так, чтобы получить гладкость и мягкость вкуса. На данном этапе алкоголь подвергается строгим аналитическим и сенсорным тестам, которые дают право использовать его в финальном продукте — водке "Goral".

Также большое внимание уделяют другому ингредиенту водки — чрезвычайно чистой воде из татранских горных источников, которая отражает силу, свежесть и энергию этих источников. Эта вода не содержит растворенные соли, органические и бактериологические элементы и избавлена от всех нежелательных веществ.

После соединения этих двух элементов и по истечении достаточного времени для их гармонизации, водка проходит острую семикратную микрофильтрацию через натуральные фильтрационные материалы — цеолит, активированный уголь и алмаз, что является самой важной частью "облагораживающего" процесса производства. На выходе получается уникальный напиток, который обладает невероятным вкусом и ароматом.

