

## GIN MALEFICIO HONEY

Un Gin disruptivo, en el cual se juntan botánicos seleccionados y el fruto de la obra de las abejas. Llegando así a tener una bebida equilibrada y dulce que acaricia el paladar en cada trago. Perfectamente combinable en un gintonic y extremadamente recomendada para mixear con ginger Ale.

**Llenado:** Se carga el caldero con 60% del alcohol etílico libre de metanol y se completa con el 40% de agua de osmosis pura.

**Agregado de botánico:** Se colocan los botánicos enebro, cardamomo, coriandro, pimienta de jamaica, piel de naranja y limón, canela, clavo de olor y miel. Según estilo en la canasta de botánicos.

**Destilación:** Se procede a la destilación simple por arrastre de vapor, obteniéndose así un concentrado que se rebaja al 50 y 50% con agua de osmosis en el cual se obtiene un producto final con una concentración de alcohol al 40% graduación final.

**ORIGEN:** Cordoba, Argentina

**ESTILO:** Contemporary Gin

**UNIDADES:** 8 por Caja

**CONT. ALC.:** 40% VOL

**CAPACIDAD:** 500ML



## Importador:

W I N E R Y & p l u s

## GIN MALEFICIO DRY

### Estilo London Dry

El Maleficio dry gin es un gin seco, de estilo London dry, con 9 botánicos entre los cuales se destaca la presencia del enebro.

De alta tomabilidad e ideal para cocteles.

**Llenado:** Se carga el caldero con 60% del alcohol etílico libre de metanol y se completa con el 40% de agua de osmosis pura.

**Agregado de botánico:** Se colocan los botánicos: como el enebro, cardamomo, coriandro, pimienta de Jamaica, piel de naranja y limón, canela, clavo de olor y cassia según estilo en la canasta de botánicos.

**Destilación:** Se procede a la destilación simple por arrastre de vapor, obteniéndose así un concentrado que se rebaja al 50 y 50% con agua de osmosis en el cual se obtiene un producto final con una concentración de alcohol al 40% graduación final.



**ORIGEN:** Cordoba, Argentina

**ESTILO:** London Dry

**UNIDADES:** 8 por Caja

**CONT. ALC.:** 40% VOL

**CAPACIDAD:** 500ML

## BOSQUE CRAFT NATIVO

Elaborado con enebro salvaje de la patagonia.

Nuestro propósito: conectarnos con la naturaleza. Disfrutarla, descubrirla y cuidarla. Explorar el mundo, sus sabores y sus aromas.

Los procesos e insumos involucrados en la elaboración de bosque se eligen bajo un criterio de sustentabilidad y respeto por la naturaleza.

Elegimos el macerado en frío como técnica para lograr una extracción sutil de las sustancias aromáticas de los botánicos. Este proceso se mantiene por 48hs.

Los recolectores locales cosechan a mano el enebro de plantas salvajes (no plantaciones) de localidades de la Comarca Andina (El Bolsón, Lago Pueblo, etc.)



**ORIGEN:** Patagonia, Argentina

**ESTILO:** Contemporary Dry

**UNIDADES:** 8 por Caja

**CONT. ALC.:** 42% VOL

**CAPACIDAD:** 500ML

## Importador:

W I N E R Y & p l u s

## BOSQUE CRAFT ALTA MONTAÑA

### El Mejor Gin del Mundo 2022

Un gin con 53,0% de graduación alcohólica. Su mayor concentración de botánicos y su alta graduación alcohólica, realzan los sabores y aromas originales.

Inspirado en el cerro dos picos, el más alto de la Provincia de Chubut, ubicado al oeste del Lago Cholila. Pensado para darle calor al cuerpo al adentrarse en las alturas de la zona cordillerana.

El alto contenido de botánicos en su receta le aportan un aroma y sabor intensos y distintivos. Alta Montaña es la de mayor graduación alcohólica de BOSQUE.

Elegimos el macerado en frío como técnica para lograr una extracción sutil de las sustancias aromáticas de los botánicos. Este proceso se mantiene por 48hs.



**ORIGEN:** Patagonia, Argentina

**ESTILO:** Contemporary Dry

**UNIDADES:** 8 por Caja

**CONT. ALC.:** 53% VOL

**CAPACIDAD:** 500ML

## BOSQUE CRAFT GIN RIDER

**ORIGEN:** Patagonia, Argentina

**ESTILO:** Contemporary Gin

**UNIDADES:** 6 por Caja

**CONT. ALC:** 40% VOL

**CAPACIDAD:** 750ML



Importador:



Rider es un gin premium. Para su elaboración, tanto los botánicos como el alcohol utilizados son de primera calidad, y durante el proceso, solo el corazón del destilado es seleccionado, descartando la cabeza y la cola, garantizando un gin de excelentes características.

El proceso de destilación comienza vertiendo en el alambique la solución hidroalcohólica que se quiere destilar. Esta se calienta a temperaturas que rondan entre los 80 y 90 grados.

Al llegar a estas temperaturas, el alcohol, cuyo punto de evaporación es de inferior temperatura que del agua, comienza a evaporarse y a separarse del agua. En esto consiste la destilación.

El alcohol viaja en formas de vapor por las cañerías de alambique, hasta pasar por una serpentina que lo enfría y condensa, convirtiéndolo en estado líquido nuevamente.