

YANG

LONDON DRY GIN

CON CÍTRICOS 100% FRESCOS
Y BOTÁNICOS DE ALTA CALIDAD

01. Datos TÉCNICOS

PRODUCTOR: Sackman Spirits, S.L. **Receta:** Javier Pulido.

Origen: Madrid, España. **Categoría:** London Dry Gin

Grado alcohólico: 43% vol.

Base alcohólica: Alcohol de cereal (trigo)

Sistema de destilación: Alambique de cobre

Botánicos principales: Enebro, frutos rojos y cítricos de la huerta española

Número de botánicos: 17

02. Elaboración

Con una buena base de alcohol de trigo, neutro, para que no interfiera en el sabor, un alambique de cobre de altísima calidad, cítricos frescos de la huerta mediterránea y una mezcla personal de botánicos, el resultado es una gin fina al tacto, delicada en el perfume y orientado a personas que disfrutan del mejor destilado. Maceramos durante 3 días todos los botánicos conjuntamente y, tras la destilación, el conjunto madura en acero inoxidable otras 5 semanas adicionales para lograr un conjunto armonioso de la destilación. Sólo añadimos agua para rebajar el grado.

04. Curiosidades

La anécdota de esta London Dry Gin, es su similitud con YIN, nuestro destilado sin alcohol. Tienen los mismos ingredientes, aunque con distintas proporciones y, por su puesto, con alcohol. El tacto es la parte más complicada de esta elaboración. Esta ginebra es, como dicen los ingleses: "one shot", es decir, una sola destilación. Todo lo que sale del alambique, se rebaja sólo con agua, sin productos añadidos.

Dado que sólo se utilizan ingredientes frescos y naturales, los aromas tienden a cambiar por la oxidación.

03. Cata

La secuencia con la que se reproducen los aromas hace honor a los mejores perfumes: primero la parte cítrica, la más volátil, como la lima y, después, el corazón: las notas que reflejan su identidad, frutos rojos, con guiños de especias que dan paso a sus aromas de base: raíz de angélica y orris.

05. Datos COMERCIALES

Nombre comercial: YANG

Origen: Madrid, España.

Fecha de lanzamiento: Diciembre 2023

Presentación: Botella de vidrio de 500 ml

Cajas: 6 Botellas

Contacto: club@sackman.es