



YIN
SERIES
SACKLAB

01. Datos TÉCNICOS

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

Origen: Madrid, España. **Categoría:** Bebida sin alcohol

Grado alcohólico: 0,0 % vol.

Base líquida: Agua de Ósmosis

Sistema de destilación: Alambique de cobre

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

Número de botánicos: 17

02. Elaboración

Con la base del agua de excelente calidad con la que contamos en Madrid, hemos realizado un proceso de ósmosis inversa para purificarla aún más.

Al no contar con la extracción del alcohol y, obviamente, no utilizar aromas ni concentrados artificiales, hemos subido hasta 4 veces el gramaje de botánicos, comparados con la versión alcohólica YANG, para lograr un destilado natural, potente y sin alcohol.

Multiplicar la cantidad de botánicos, utilizar frutas frescas y someter todo a un lento, muy lento proceso de destilación es la clave para que pueda recordar la potencia de lo que NO es: una gin.

03. Cata

Gracias a su alto gramaje en ingredientes, la potencia es un argumento aromático incontestable: frutas y más frutas, aderezado con guiños de canela, cítricos y flores. Muy al estilo del gusto español por los productos frutales. El sabor es potente, comedido en dulzor, sin artificios, de acidez moderada (otro reto) y gran persistencia.

04. Curiosidades

El alcohol amplifica los aromas y sabores pero, cuando no lo utilizas, el reto de crear una bebida sin alcohol, con similar tacto, fuerza... es mas difícil de lo que la gente piensa.

Dado que sólo se utilizan ingredientes frescos y naturales, los aromas tienden a cambiar por la oxidación de los aceites esenciales extraídos en la maceración y destilación. Y si está turbio, es bueno, son aceites esenciales, son aromas.

05. Datos COMERCIALES

Nombre comercial: YIN

Origen: Madrid, España.

Fecha de lanzamiento: Diciembre 2023

Presentación: Botella de vidrio de 500 ml

Cajas: 6 Botellas

Contacto: club@sackman.es