

CIRCA 1906

QUINTA DE VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL

GIN

CRAFT DRY



Ao passear pelo bosque, pelo pomar e pelas hortas da Quinta de Ventozelo, fica na memória uma colecção de aromas característicos da vegetação mediterrânica. O Gin de Ventozelo transporta estas notas frescas e profundas que definem o ESPÍRITO DO LUGAR. Este Gin resultou de um projecto de investigação com o Inst. de Ciências Biomédicas Abel Salazar e da parceria com o Cantinho das Aromáticas, tendo sido estudadas as propriedades de cada espécie botânica, a sua composição e o método de produção.

Categoria Dry Gin

Região Douro

Espécies Botânicas Zimbro, Tomilho Limão, Tomilho Bela-Luz, Alfazema, Perpétua Roxa, Coentros, Hortelã Pimenta

Álcool 45 %

Elaboração O blend das espécies botânicas seleccionadas foi macerado em álcool vínico, a que se juntou aguardente vínica, ambos provenientes da destilação de vinhos da Quinta de Ventozelo.

Notas de Prova Aos aromas característicos do bosque, da horta e do pomar, junta-se o aroma vinoso da aguardente vínica que compõe este Gin, que percorre toda a prova, conferindo-lhe suavidade e persistência. Um excelente casamento das notas frescas e cítricas da casca do limão, hortelã, folhas de coentros e tomilho limão, com os aromas do bosque, do zimbro, da alfazema, do tomilho bela-luz e da perpétua roxa.

Perfect Serve De forma a manter a pureza dos seus aromas, este gin deve ser servido com água tônica não aromatizada, gelo e três bagas de zimbro.

No final, o copo pode ser decorado com uma uva ou azeitona.