

CIRCA 1900

QUINTA DE  
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

DISTILLED CRAFT  
DRY GIN



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** Distilled Dry Gin

**Região** Douro

**Espécies Botânicas** Zimbro, Limão, Coentros, Tomilho-limão, Tomilho Bela-luz, Alfazema, Perpétua-roxa, Hortelã-pimenta

**Álcool** 45 %

**Elaboração** Gin produzido de forma artesanal, tendo por base álcool proveniente da destilação de um vinho branco da Quinta de Ventozelo, escolhido criteriosamente. Os aromas do blend de espécies botânicas selecionadas são extraídos através de cuidadas macerações, ocorrendo posteriormente, as respectivas redestilações.

**Notas de Prova** Aos aromas característicos do bosque, da horta e do pomar, junta-se o aroma vegetal e elegante 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 do limão, hortelã, 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 bagas de zimbro.

**Documento revisto** Julho 2022