



FICHA TÉCNICA GABRÍ

GIN

B A T C H Z

- Base de alcohol de Maíz, 96% alcohol de 5 destilaciones.
- Reducción del grado alcohólico con agua renovable, viva y pristina, al 20%.
- Maceración por 2 semanas con botánicos a temperatura ambiente y agitación suave.
- Botánicos siguiendo fórmula de London Dry: Cáscaras de naranja, limón y mandarina, semillas de enebro, semillas de cilantro, y reemplazamos el jengibre, por rabanito patagónico. Además le agregamos equilibradamente, cardamomo, lemongrass, nalcá, y algunos otros botánicos patagónicos en pequeñas cantidades.



- Destilación en alambiques de cobre de olla, con columna de cobre, a temperatura controlada entre 80 - 87° para garantizar una destilación no forzada.
- Se trabaja solamente el corazón de la destilación (se separan la cabeza y la cola).
- Se obtiene el producto terminado a 77 - 78% de alcohol y se hace el casamiento con agua hasta 40%.
- Se deja reposar 2 - 3 semanas en estanque de acero inoxidable y luego idealmente 2 meses en botella para que llegue a tu mesa

Notas de cata: Producto muy refinado, con una clara presencia de las semillas de enebro y cilantro, con toques dulces y cítricos, en equilibrio, ideal para tomarse un Martini seco, Gin Tonic, o el Tom Collins de tu gusto.



VODKA

BATCH Z

- Base de alcohol de Maíz, 96% alcohol de 5 destilaciones.
- Reducción del grado alcohólico con agua patagónica al 20%.
- Agua renovable viva y pristina, tratada y purificada para asegurar que es 100% libre de cualquier impureza.
- Son 3 destilaciones separando corazón de cabeza y cola, casando con agua a 20% y re-destilando a 80° de temperatura, siendo muy exigente con el corazón (Refinando)



- Para obtener después del último destilado, un producto que se refino en total por 8 veces, en donde el resultado es realmente sobresaliente.
- Se embotella después de 2 semanas y luego de 2 meses llega a tu mesa.

Notas de Cata: producto de alta gama, con sensación de dulzor al final, sin sensación alcohólica exagerada, y agradable para tomar incluso solo. Especial para Vodkatini, Moscow Mule, Vodka Tonic, o cualquier trago largo frutado.



Moscow Mule

READY TO DRINK

- Se toma la base de Vodka Batch Z y se combina con una ginger beer producida con esencias de limón y jengibre naturales.
- Logramos la combinación perfecta, un producto salvaje, fresco con un gran sabor a jengibre y equilibrado en sus sabores naturales y cítricos.
- Se recomienda tomar en frío entre 5-10° Celsius, servida en una copa de 500 ml, con abundante hielo. Opcional, agregar una piel de limón de 5 cm torcida, para liberar sus aceites esenciales.



Moscow Mule

READY TO DRINK

- El resultado, el primer Moscow Mule chileno listo para beber.
- **Notas de cata:** la mezcla perfecta entre sabores cítricos y jengibre, con suave picor y sensación de frescura.
- Lata de 355ml
- Graduación Alcohólica: 9%.
- Shelf Life: 6 meses



Gin & Tonic

READY TO DRINK

- Se toma la base de Gin Batch Z y se combina con una de las mejores tónicas light del mercado nacional hechas de quinina natural.
- La mezcla se deja reposar por 4 días, logrando que los elementos se acoplen, para luego carbonatar a 3 bares, generando la efervescencia necesaria.
- Se finaliza el producto agregando un pequeño y delicado toque de berries, que aportan un rosado pálido casi imperceptible.



Gin & Tonic

READY TO DRINK

- El resultado, el primer Gin & Tonic chileno listo para beber.
- Se recomienda tomar frío, entre 5-10° Celsius.
- **Notas de cata:** cítrico, equilibrado y con un buen dulzor

- Lata de 355ml
- Graduación Alcohólica: 9%.
- Shelf Life: 6 meses



GIN

ULTRA PREMIUM

- Para este Gin se toma la Base del Batch Z, que tiene todos los procesos antes mencionados y se le suman los siguientes:
- Se hace una segunda maceración de 1 semana, a temperatura controlada de 10°C, con elementos silvestres de la Patagonia.
- Esta maceración tiene que ser sutil, y suave, ya que lo más importante es obtener esa profundidad de sabores, sin tapar los sabores de la primera maceración.
- La destilación es a temperatura más baja, tratando de mantenerla a unos 70°C.



- Y la separación del corazón de la cabeza y la cola, es mucho más exigente, perdiendo casi un 20% en esos subproductos.
- Se intenta embotellar lo más rápido posible, para que repose en botella al menos 3 meses para que esté en tu mesa.

Notas de cata: experimenta este Gin en un Martini seco, o en tragos poco elaborados y viaja con la profundidad de sus sabores propios, este producto es solo para personas que saben apreciar el mejor Gin.



VODKA

ULTRA PREMIUM

- Se toma la base de Vodka Batch Z y básicamente se destila 2 veces más, siendo muy exigente con la obtención del corazón, para tener un destilado ultra refinado de un total 10 destilaciones.

Notas de Cata: Suave, aterciopelado, fino dulzor final, lo hicimos tratando de igualar uno de los mejores vodkas del mundo y creo que lo superamos. Disfrútenlo.

