



## AVATAR

GIN from The Andes

<b>ORIGEN</b>	Mendoza, Argentina
<b>PRODUCTOR</b>	Bodega Casir Dos Santos
<b>TIPO</b>	London Dry Gin
<b>GRADO ALCOHÓLICO</b>	43,5 % vol
<b>CAPACIDAD</b>	Botellas de 375 ml.
<b>SISTEMA DE DESTILACIÓN</b>	Alambique artesanal de cobre de 150 litros
<b>PROCESO</b>	<p>Se maceran por 10 días los botánicos Mendocinos en alcohol neutro de cereal para que solo los mejores componentes sean extraídos. Luego comienza la destilación tradicional para obtener el alcohol de máxima calidad y pureza, cuidando minuciosamente los aromas, luego del proceso de destilación donde resulta una bebida de 98 % de alcohol, es mezclado al 50% con agua proveniente del deshielo de los Andes Mendocinos.</p> <p>Por último este Gin con alma Andina es estacionado en barricas de roble francés que contuvieron vinos Malbec para terminar de dar forma a este destilado de sabor y color únicos en el mundo.</p> <p>Presentamos dos versiones de este destilado Andino; la primera estacionada 2 semanas en roble y la otra, 4 semanas otorgando mayor aroma y sabor a madera además de un color levemente más oscuro por la mayor extracción de los taninos del vino</p>
<b>BOTÁNICOS PRINCIPALES</b>	Enebro, granos de pimienta rosada de Aguaribay, Hojas de Aguaribay, manzanas, uvas pasas, aceitunas verdes, y semillas de coriandro.
<b>CATA</b>	Transparente y limpio, brillante con su característica tonalidad Rosa. Es un gin intenso donde la presencia del enebro patagónico persiste la madera de Roble francés se integra delicadamente y las notas pimentosas de aguaribay resaltan definiendo su estilo. Suaves aromas especiados y frutales lo terminan de definir como un producto único y muy personal. En el paladar se presenta de buen cuerpo, sedoso y equilibrado con el tenor de alcohol
<b>RECOMENDACIÓN DE SERVICIO</b>	<p>Preparación Gin tónico.</p> <p>50 ml gin</p> <p>120-150 ml tónica (preferentemente neutra, no perfumada)</p> <p>Hielo</p> <p>Rodaja de pomelo, Piel de pomelo.</p> <p>Es recomendable usar copa de balón de 250 ml por lo menos. Se enfría la copa con mucho hielo durante 1 o 2 minutos, se descarta el agua liberada.</p> <p>Se sirve primero el gin sobre el hielo y una rodaja de pomelo, lima o limón verde.</p> <p>Se revuelve suavemente. Verter la tónica poco a poco evitando que caiga de golpe.</p> <p>Se mezcla de nuevo. Finalmente se exprime el aceite del cítrico sobre los bordes de la copa.</p>

