

ORIGINAL ENGLISH RECIPES
SMALL BATCH

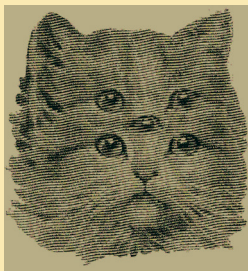


TERRIER

W. J. Meddeman
MASTER DISTILLER

SMALL BATCH
ORIGINAL ENGLISH RECIPE

OLD TOM GIN



Obtenido de la destilación de una infusión alcohólica de bayas de enebro europeo, cascara de limón, cardamomo y pimienta de Jamaica. Le damos autenticidad mendocina con un leve dulzor de mosto concentrado de uva malbec.

HECHO EN ARGENTINA

41%
ALC./VOL.



• CASA •
TAPAUS
DESTILADOS

GUARDA:

Listo para ser consumido.
Guardar en lugar fresco y oscuro entre
16 - 18 °C.

CONSUMO IDEAL:

Gracias a la amabilidad de este gin se recomienda tomarlo solo con hielo; Dos medidas, con hielo en copones.

NOTAS DE CATA:

Color: incoloro y cristalino. Se puede poner blanquecino al preparar cócteles o enfriarlo, gracias a los aceites del enebro.

Aroma: fresco y auténtico. Notas a pino y lavanda marcadas por el enebro, acompañadas de un especiado que recuerda al cardamomo.

Sabor: entrada dulce y sedosa que se mantiene por varios segundos. Se percibe con intensidad, la frescura y franqueza del enebro ensamblada con la frescura de las cáscaras de limón con un toque especiado propio de la pimienta de Jamaica.