

cabecita loca[®]

Essential Gin



Elaboración

Essential Gin Cabecita Loca es una ginebra seca elaborada mediante una selección de destilados vínicos sobre los cuales se maceran bayas de enebro, coriandro y cortezas de cítricos mediterráneos. 42,5% alc.

Nota de cata

A la vista transparente, incolora, con una ligera densidad al echarla en la copa, glicérica. Aromas a enebro y cítricos, predominantes los de corteza de limón y naranja. Notas de cilantro. Intensa, fresca y sutil. El alcohol aparece en un segundo término, con menor intensidad que el resto de aromas.

En el gusto, los botánicos se manifiestan más allá de los cuatro sabores elementales, aportando percepciones de sequedad, con una mayor incidencia de sequedad de raíces y sensaciones minerales con una vía retro nasal donde vuelven a aparecer los cítricos. En el paso por boca, aparece suave, envolvente, glicérica, con un tacto aterciopelado y un muy sutil y elegante amargor en el final.

Maridaje y servicio

Ideal para momentos únicos. Ginebra de trago largo, tanto sola como acompañada de tónica neutra de aguja fina y sin aditivos colorantes.

Recomendada como fantástica compañera digestiva después de una jornada gastronómica. Servir entre 8 y 10°C.

Reconocimientos más importantes

Medalla de bronce en IWSC 2019

