

DRINKS.

Tinto Red Premium Gin 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701440
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Portugal
Région	Nord-Portugal
Embouteilleur	Decanter Primeiras Marcas, Lda., Parque empresarial de Valenca, Lote 9 Parcela 4.2, 4930 - 311 Grandra VLN, Portugal
Marque	Tinto
Type	Gin
L'usage	pur, comme Gin Tonic ou dans divers cocktails
Dégustation	un goût aux multiples facettes avec des notes florales et herbacées, des poires aigres-douces, des agrumes et des épices fines.
Désignation commerciale	Gin
Détails	avec plus de 15 plantes, dont les poires de la variété Pêra Rocha, l'aneth, la lavande, les agrumes, les mûres, le sureau, ...
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Le Tinto Red Premium Gin n'est pas fabriqué à partir de raisins ou de myrtilles, mais à partir de mûres, qui lui donnent sa couleur rouge foncé. Mais ce n'est pas tout: dans la ville frontalière portugaise de Valença, qui se trouve sur la rivière Minho (la frontière nord naturelle avec l'Espagne), João Guterres, un véritable amoureux des plantes, recueille toute une gamme d'ingrédients qui confèrent à son eau-de-vie de seigle et d'orge un arôme aux multiples facettes. En détail, il s'agit de l'aneth, du pavot, de la lavande, des oranges et des citrons, de l'herbe à chat, des feuilles de saule, du laurier, de la fleur de sureau, du romarin, du géranium, de l'eucalyptus, de la mélisse citronnée, de la verveine citronnée, de la mûre et bien sûr du genièvre. Mais à ce stade, la recette n'est pas encore terminée, car João Guterres a voulu baser sa propre création sur une nuance très spéciale. Il s'agit du goût aigre-doux et fruité de poires de la variété Pêra Rocha qu'il connaissait depuis son enfance. Mais il faut se montrer patient avant de pouvoir récolter les poires portugaises et les faire macérer pendant 90 jours, car la récolte n'a lieu que durant les beaux jours d'octobre. Le gin est ensuite distillé trois fois dans la Destilería Decanter, puis commercialisé dans le reste du monde.