

Reseña Gin N°3

El N°3 London Dry Gin es un destilado según una receta patentada de Berry Bros. & Rudd, el comerciante de vinos y espirituosos más antiguo de Londres.

El nombre N°3 se refiere a la dirección en St James's Street, Londres: nuestro hogar desde 1698. N°3 fue creado para ser la última palabra en gin para Dry Martini.

Con enebro en su corazón, celebra sin vergüenza la integridad y el carácter de un London Dry Gin clásico: seis botánicos perfectamente equilibrados destilados en alambiques de cobre tradicionales.

Solo tres frutas y tres especias, conocidas colectivamente como botánicos, son todas las que consideramos esenciales para el sabor del No.3 London Dry Gin.

Juniper, de Italia, no solo le da a la ginebra su nombre, sino también el inconfundible sabor a ginebra del pino y la lavanda. La dulce cáscara de naranja española proporciona frescura en forma de cítricos limpios y crujientes. La cáscara de pomelo le da un aumento extravagante.

La raíz de Angelica brinda una calidad terrosa y ayuda a que la ginebra se seque. La semilla de cilantro marroquí libera un sabor a limón y un final picante y ligeramente picante. Y finalmente, las vainas de cardamomo que agregan una picadura picante, aromática y a la vez cálida.

No creemos que sea necesario ningún otro producto botánico, ya que pueden restar valor a los sabores esenciales para un Dry Martini clásico o un gin-tonic.