

CIRCA 1900

QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO - PORTUGAL

DISTILLED CRAFT
DRY GIN



Ao passear pelo bosque, pelo pomar e pelas hortas da Quinta de Ventozelo, fica na memória uma colecção de aromas característicos da vegetação mediterrânica. O Gin de Ventozelo transporta estas notas frescas e profundas que definem o ESPÍRITO DO LUGAR. Este Gin resultou de um projecto de investigação com o Inst. de Ciências Biomédicas Abel Salazar e da parceria com o Cantinho das Aromáticas, tendo sido estudadas as propriedades de cada espécie botânica, a sua composição e o método de produção.

Categoria	Distilled Dry Gin
Região	Douro
Espécies Botânicas	Zimbro, Limão, Coentros, Tomilho-limão, Tomilho Bela-luz, Alfazema, Perpétua-roxa, Hortelã-pimenta
Álcool	45 %
Elaboração	Gin produzido de forma artesanal, tendo por base álcool proveniente da destilação de um vinho branco da Quinta de Ventozelo, escolhido criteriosamente. Os aromas do blend de espécies botânicas selecionadas são extraídos através de cuidadas macerações, ocorrendo posteriormente, as respectivas redestilações.
Notas de Prova	Aos aromas característicos do bosque, da horta e do pomar, junta-se o aroma vegetal e elegante da aguardente vínica que compõe este Gin, que percorre toda a prova, conferindo-lhe suavidade e persistência. Um excelente casamento das notas frescas e cítricas do limão, hortelã, coentros e tomilho-limão, com os aromas do bosque do zimbro, da alfazema, do tomilho bela-luz e da perpétua-roxa.
Perfect Serve	De forma a manter a pureza dos seus aromas, este gin deve ser servido com água tônica não aromatizada, gelo e bagas de zimbro.
Documento revisto	Julho 2022