

Ficha técnica

GIN - FCNº5 ORIGEM



Características

- **Tipo:** Gin
- **Designação comercial:** FC N°5 Origem
- **Teor alcoólico:** 45% vol. ALC.
- **Capacidade disponível:** 700 ml
- **EAN-13:** 5600288118067
- **Marca:** FC N°5
- **Produtor:** Destilaria de Basto
- **Origem:** Portugal

Espécies Botânicas

- Zimbro
- Lavanda
- Alga Marinha
- 5x Pimentas
- Cardamomo verde
- Yuzu
- Alecrim
- Tomilho-limão
- Hortelã-pimenta
- Erva-príncipe

Categoria

Botanical Dry Gin

O NOSSO PROCESSO

Selecionamos botânicos na sua máxima expressão de frescura e qualidade, com especial destaque para o zimbro e a alga marinha, que estruturam o perfil aromático do gin.

Após uma preparação cuidada, procuramos um equilíbrio preciso entre notas frescas, aromáticas e especiadas.

A maceração dos botânicos é realizada a frio, em álcool neutro de elevada pureza, durante um período de 3 a 4 semanas, permitindo uma extração lenta, controlada e rigorosa dos óleos essenciais e compostos aromáticos.

A destilação decorre em alambique tradicional português, com separação criteriosa do coração, onde se revela a verdadeira pureza e identidade do destilado.

A alga assume-se como o ingrediente central deste gin e o elemento que lhe confere carácter e singularidade. De origem marinha, é submetida a uma maceração controlada, pensada para integrar a sua expressão natural de forma elegante e equilibrada.

Este botânico imprime uma dimensão atlântica marcante, evocando a sensação de estar junto ao mar: brisa salgada, maresia húmida, notas minerais e iodadas que remetem para rocha molhada. O resultado é um gin fresco, puro e profundamente ligado ao oceano, com uma identidade sensorial distinta e envolvente.

NOTAS DE PROVA

Aparência: Transparente e cristalino, revelando a pureza do destilado.

Aroma: Fresco e vibrante, com destaque para os citrinos, notas de zimbro e um subtil toque salino e marinho.

Boca: Seco, cítrico e especiado, com final salino e persistente.

SUGESTÕES DE CONSUMO

De forma a manter a pureza dos seus aromas, deve ser servido com água tônica não aromatizada e gelo.

Ficha técnica

GIN - FCNº5 ORIGEM

Acondicionamento e Logística

- **Garrafa:** Vidro
- **Caixa:** 7,90 kg (6 garrafas)
- **Palete:** 1200 x 800 x 1515 mm — 77 caixas / 640 kg
- Conservar em local seco e ao abrigo da luz.
- Após abertura, recomenda-se consumir no prazo de 6 a 12 meses, mantendo a garrafa bem fechada.

Indicação de Alergénios

- Não contém alergénios.
- Produto conforme o Regulamento (CE) nº 110/2008.

Menções Legais

- Beber com moderação.
- Venda proibida a menores de 18 anos.



CONTACTOS

FC Nº5

Telefone comercial: +351 915 277 742

E-mail: f.c.num5@gmail.com

Website: www.fcn5.com

FABRICANTE

Destilaria de Basto – Portugal

Telefone: +351 960 250 250

E-mail: geral@destilariadebasto.pt

Website: www.destilariadebasto.pt

Destilaria de Basto

Somos uma destilaria com produção por método tradicional português. Produção de Bebidas Alcoólicas Destilados & Licores

A gerência
Destilaria de Basto

A handwritten signature in black ink, likely belonging to the manager of Destilaria de Basto.