



THE LONDON N°1

The London N°1

A veces, en muy pocas ocasiones, se usa el término joya para describir algo de una calidad y belleza que están muy por encima de sus semejantes, The London N°1 es una de esas raras excepciones.

The original Blue Gin

Su color azul, como si de una aguamarina se tratase, y el método de elaboración totalmente artesanal, la convierten, sin duda, en una de las ginebras más exclusivas.

Heredera de una impecable tradición, The London N°1 se destila al norte de Londres, utilizando granos de la campiña inglesa de Suffolk y Norfolk, únicos en el mundo para la elaboración de las mejores ginebras, junto con el agua de los manantiales más puros de Clerkenwell.

Los 12 botánicos

Si unimos a todo esto sus 12 botánicos, cuidadosamente seleccionados y entre los que encontramos bayas de los montes de Croacia, bergamota de Bergamo, raíces de lirio italiano o casia de Hong Kong, con la más estricta y tradicional supervisión durante su destilación en "pot still", el resultado no puede ser otro que una bebida que transmite una personalidad tan única como extraordinaria.

Información técnica

Tipo: Ginebra Premium elaborada con doce ingredientes botánicos. Destilada en Londres al más puro estilo tradicional

Contendio Alcohólico: 47%

Nota de cata

Luminoso color azulado aguamarina, pálido y brillante. Muestras agradables de aromas de bayas de enebro y de hierbas balsámicas, con el alcohol muy bien integrado, resultando elegante y limpia. Especiada y balsámica con

larga y fresca persistencia. Es delicada y untuosa en la entrada, con un paso seco y fino de boca por la buena destilación. Suave pero muy aromática, con notas balsámicas de calidad. Muy equilibrada en su conjunto, con un final largo y sensual.

Ideal para combinar con tónica. Por su composición y aroma, el resultado es un gin-tonic fino y delicado, con placenteras y refrescantes notas de enebro y hierbas balsámicas, mientras que en la boca tiene un paso untuoso y delicado, con fuerza y finura a la vez, con un elegante amargor que compensa el dulzor de la tónica y un final redondo y largo de marcada elegancia. Sofisticado.

Servir en vaso alto y ancho con mucho hielo y una rodaja de lima o limón verde. Verter la tónica poco a poco por el borde, evitando que caiga de un golpe, para que no pierda fuerza el combinado.



Distribuido por González Byass

C/Alcalá, 21 6ª pl. 28014-Madrid
atencionalcliente@gonzalezbyass.es
Tel. 91 490 37 00

González Byass