

## Aviation American Gin



Ginebra Premium estadounidense elaborada con siete botánicos cuidadosamente seleccionados.

Calificación Sin calificación

**Precio**

precio 25,41 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

## Aviation American Gin

Aviation American Gin es una auténtica **ginebra Premium americana** elaborada al estilo holandés con siete botánicos entre los que se encuentran enebro, zarzaparrilla india, cáscara de naranja, coriandro, cardamomo, semilla de anís y lavanda. Su principal característica es el menor predominio del enebro con respecto a otras ginebras clásicas con las London Dry o las Navy Strength. De esta forma, el sabor de los otros botánicos adquiere un mayor protagonismo. Con esta ginebra nació la denominación "**New Western Dry Gin**", ya que fue Ryan Margarian, uno de sus creadores, el que inventó el término.

**House Spirits Distillery** fue fundada en 2002 por Christian Krogstad. En el 2005, Ryan Margarian, un camarero de Portland con interés en los cócteles anteriores a la era de la Prohibición, pensó que una "summer gin" podría ser el complemento perfecto y viajó a Portland para conocer al destilador Christian Krogstad. Entre los dos se propusieron crear una ginebra diferente, suave, muy equilibrada y que fuese el complemento ideal para una gran variedad de cócteles, o incluso que se pudiese tomar sola. Hoy en día esta ginebra pertenece al actor y productor Ryan Reynolds.

## Elaboración

Aviation se elabora artesanalmente en pequeños lotes de 100 cajas. Sus ingredientes incluyen 7 botánicos procedentes de diferentes países –cardamomo, coriandro, lavanda francesa, semillas de anís, zarzaparrilla, enebro, y dos tipos diferentes de cáscara de naranja. Los botánicos se introducen en sacos de nylon y se dejan macerar durante 18 horas. El resultado se vierte en alambiques de acero inoxidable y se mezcla con agua pura donde se lleva a cabo la destilación. A continuación, se elimina el fluido superfluo y se deja el "corazón del destilado". Este proceso es muy meticuloso y dura unas 7 horas aproximadamente. Finalmente, el destilado se transporta a un tanque donde se vuelve a añadir agua pura y es embotellado.

## Notas de cata

Aspecto limpio y transparente. Aroma a enebro y cardamomo con un toque ahumado y herbal, y fondo especiado a anís y pimienta. Sabor especiado a centeno con notas florales a lavanda y anís, a las que le siguen el enebro, el cardamomo y el cítrico de la naranja. Final limpio ligeramente cítrico, ahumado y especiado. 42% alcohol.



## Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.