

O NOSSO DOURO NUM GIN



VENTOZELO PREMIUM DRY GIN

A tradição de destilação nas grandes quintas do Douro e a riqueza aromática da vegetação mediterrânica da Quinta de Ventozelo, foram a inspiração para a criação do Ventozelo Premium Dry Gin. Ele resulta de um projecto de investigação com o Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar e da parceria com o Cantinho das Aromáticas, que nos ajudaram a reconhecer os incríveis aromas da Quinta para depois os guardarmos em cada garrafa. O blend botânico final foi macerado em álcool vínico, obtido por destilação de vinhos da Quinta de Ventozelo.

ESPÉCIES BOTÂNICAS

Zimbro, Tomilho Limão, Tomilho Bela-Luz, Alfazema, Perpétua Roxa, Coentros, Hortelã Pimenta

EM PROVA

No nariz, as notas frescas e cítricas da casca do limão, hortelã, folhas de coentros e tomilho limão, casam na perfeição com as do zimbro, alfazema, tomilho bela-luz e da perpétua roxa. A estes aromas tão característicos do bosque, da horta e do pomar de Ventozelo, junta-se o toque vinoso da aguardente, que percorre toda a prova com suavidade e persistência.

PERFECT SERVE

De forma a manter a pureza dos seus aromas, este gin deve ser servido com **Água tônica não aromatizada, gelo e três bagas de zimbro.**

No final, experimente decorar o copo com uma uva ou azeitona e agora sim, viaje pelos aromas de Ventozelo.



QUINTA DE
VENTOZELO

DOURO · PORTUGAL