



**LONDON
GINDRY**



a tribute to
Dmitri Mendeléyev

Creator of the
periodic table and
forerunner of the
Master Degree in
quality spirits.



LONDON GINDRY



EL **GRADO MAESTRO**. ES LA ESENCIA DE **PLATÚ[®] COUPAGE**, MACERACIÓN Y ALMA PARA EL GRADO PERFECTO.



EL ALMA, **TRIDESTILADO EN PEQUEÑOS ALAMBQUES** PARA CONCENTRAR EL SABOR



LA **SELECCIÓN COMPLEJA Y ÚNICA DE DIEZ BOTÁNICOS**

*Bayas de Enebro - Semillas de Cilantro
Raíces (Oris, Regaliz y Angélica)
Canela - Nuez Moscada
Cortezas (Casia, Limón y Naranja)*



LA **INSPIRACIÓN**. CREADO PARA **MEJORAR EL COMBINADO**



DESTILADO EN LONDRES.
ARTESANÍA GALLEGA

LA SELECCIÓN COMPLEJA Y ÚNICA DE DIEZ BOTÁNICOS
*Bayas de Enebro - Semillas de Cilantro
Raíces (Oris, Regaliz y Angélica)
Canela - Nuez Moscada
Cortezas (Casia, Limón y Naranja)*



Partimos de un proceso de doble destilación de puro grano inglés.



Maceramos 10 botánicos de alta calidad seleccionados manualmente.



Posteriormente realizamos la tercera destilación.



Es en esta fase es donde obtenemos las principales características diferenciales de nuestro LONDON DRY GIN: Elegancia, Suavidad, Frescura y Equilibrio en el Grado de Alcohol Óptimo.



Finalmente, tras un proceso de filtrado múltiple obtenemos la transparencia y brillantez que hace de Platú London Dry Gin una Ginebra Única.



Fase visual: Transparente, brillante y cristalina.



Fase olfativa: Elegantes aromas a bayas de enebro natural con notas cítricas, coriandro, canela y regaliz, lo que le confiere una mayor frescura.



Fase gustativa: La entrada en boca es suave y fresca, con un equilibrio perfecto entre las notas cítricas y el enebro y la sutil complejidad que aportan las plantas botánicas.