

TASTING



AL MÁS PURO ESTILO LONDON DRY GIN

Fase visual. Su color es transparente, translúcido, con el reflejo ace-
rado y amplios destellos parpadeantes en su fondo limpio y brillante.

Fase olfativa. En nariz, encontramos notas dulces, notas florales,
notas especiadas y notas de alcohol. Un destilado elegante y fino
en nariz, aromático, con delicadas y envolventes notas de bayas
silvestres, como el enebro, con ligeros recuerdos resinosos y un sutil
fondo a hierbas aromáticas. Algo punzante pero muy balsámico.

Fase gustativa. Muy suave y untuoso en la entrada de boca, sabroso
y delicado aromático y con recuerdos de bayas de enebro redondeado
con sabores de otras hierbas aromáticas. Un toque ligero de resinas
cítricas, sabor del alcohol, con ligero picor propio de su alta graduación
alcohólica, muy fino por su buena destilación.

Preparación. Ideal para combinados de tipo largo, como el tan de
moda Gin Tonic o el clásico Tom Collins. Os mostramos cuatro
propuestas de la marca para combinarlas de la manera más actual.

Siguiendo los consejos de los mejores barmans, os presentamos
los "perfect serves" que mejor combinan con London Dry Gin 5
Destilaciones Platinum Gold by Vin Doré 24K. En las catas utilizamos
la tónica Schweppes Original Indian Tonic Special Edition en las
combinaciones con fruta para obtener una copa muy fresca y
agradable a la boca, mientras que en la combinación con especias
preferimos utilizar Fever Tree ya que al ser más neutra conserva el
aroma e intensidad de Platinum Gold by Vin Doré 24K.



THE PERFECT SERVE

PLATINUM GOLD CLASSIC

Perfecto para degustar y sa-
borear nuestra London Dry
Gin Platinum Gold by Vin
Doré 24K, ya que nos permite
concentrarnos en su aroma y
sabor, así como en el polvo de
oro de 24K entremezclándose
con las burbujas de la tónica.

Primero enfriamos la copa, se-
guidamente pasamos la piel de
naranja o lima por el interior y
ponemos el hielo, después la
ginebra (entre 5 y 6 cl) y final-
mente la tónica lentamente con
una cucharilla o directamente a
la copa con delicadeza.

PLATINUM GOLD MANZANA

El toque refrescante y lige-
ramente ácido que aporta
este combinado es perfecto
para deleitarse y sencillo de
preparar.

Agitamos en una coctelera
5cl de Platinum Gold, 3 o 4
gotas de sirope de manzana
y varios hielos durante
15 segundos. Enfriamos la
copa y servimos nuestro
combinado. Añadimos la tó-
nica Schweppes Original y 2
cuñas finas de manzana ver-
de. Por último, damos media
vuelta con la cucharilla.

PLATINUM GOLD ENEBRO, PIMIENTA ROSA, CARDA- MOMO Y PIEL DE LIMÓN

El aroma de estas especias,
junto al toque de limón, nos
dan una copa más intensa.
Ideal para disfrutar de una
auténtica London Dry Gin.

Enfriamos la copa con el hie-
lo y añadimos la London Dry
Gin Platinum Gold by Vin
Doré 24K (5-6 cl), 3 bayas
de enebro presionadas, 3 de
pimienta y 3 de cardamomo
sin presionar, añadimos la
tónica Fever Tree con delica-
deza y rematamos pasando
una piel de limón por el bor-
de de la copa.

PLATINUM GOLD PIEL DE NARANJA Y BAYAS DE ENEBRO

De aroma intenso pero sen-
cillo. Ideal para huir de las
propuestas más snoosy
sin llegar a la intensidad de
una copa con especias. Un
apunte importante en esta
es la calidad de la naranja.

Enfriamos la copa con el
hielo y añadimos un twist
de naranja, incorporamos la
ginebra (5 cl) de Platinum
Gold by Vin Doré, enebro
al gusto, y finalizamos con
la tónica Schweppes Ori-
ginal Indian Tonic Especial
Edition.

PLATINUM GOLD THE LUXURY OF GOLD

En esta copa, el glamour
del oro hace una combina-
ción perfecta con las perlas
doradas y el aroma dulce
y suave pero ligeramen-
te picante, equilibrándose
con la tónica Fever Tree.

Enfriamos la copa con el hie-
lo, añadimos 5cl de Platinum
Gold y seguidamente la tóni-
ca Fever Tree. Decoramos
con rama de Cassia y per-
las doradas y finalizamos,
dándole media vuelta con la
cucharilla.

COMBINA GLAMOUR
Y TRADICIÓN

EL MAYOR DELEITE
EN TU COPA

UNA EXPLOSIÓN
DE GLAMOUR

DERROCHANDO
ELEGANCIA

SIEMPRE ÚNICO
Y GENUINO



PLATINUM GOLD

BY VIN DORÉ 24K

LA DRY GIN 5 DESTILACIONES CON MÁS GLAMOUR DEL MUNDO

PLATINUM GOLD se une a Vin Doré 24K, creador de las bebidas más glamorosas del mundo, para generar la London Dry Gin más selecta y exclusiva. Es la única ginebra 5 destilaciones en seguir el método London Dry Gin tradicional e incorporar polvo de oro 24K, siendo así la perfecta combinación entre elegancia, lujo y tradición.

El proceso de destilado hace posible conservar y aportar a esta bebida tan exclusiva todo el aroma y sabor que desprenden los alambiques tradicionales.

La combinación de su color transparente con polvo de oro de 24 quilates logra que no sólo sea una ginebra de máxima calidad tradicional, sino una de las más especiales ya que pocos productos llevan este ingrediente tanpreciado que hace que destaque y brille entre todos sus competidores.

Elegante y fina, elaborada con selectos alcoholes de grano y trece botánicos está dispuesta por su belleza y aroma.

Majestuosa y deslumbrante, con delicadas notas de enebro, recuerdos resinosos ligeros y sutil fondo de hierbas aromáticas como angélica, almendra amarga, coriandro, corteza de casia, bayas de enebro, raíz de regaliz, piel de pomelo y jengibre, todas ellas maceradas sobre una base alcohólica de granos con la que se realizan varias destilaciones. La última se realiza en presencia de macerados cítricos durante un periodo de siete días.

PLATINUM GOLD, la única ginebra que brilla con luz propia gracias al mágico efecto que se produce al incidir la luz en el polvo de oro de 24K, creando así destellos únicos en nuestra botella y en tu copa.

INGREDIENTES

◆ Enebro ◆ Angélica (de Sajonia y Bélgica) ◆ Almendra amarga ◆ Coriandro (Marruecos y Bulgaria) ◆ Corteza de Casia ◆ Raíz de Lirio ◆ Jengibre ◆ Regaliz ◆ Piel de naranja ◆ Piel de limón ◆ Piel de Pomelo ◆ Polvo de oro 24K

