

## Ginraw cherry Blossom Mediterranean Premium Spirits - 70 cl.

Ginraw, c'est le gin gastronomique de Barcelone par excellence. Il a d'ailleurs été créé par des experts de la gastronomie et un maître parfumeur.



### Vinification

Un procédé unique de distillation, combinant les alambics de cuivre traditionnels pour les baies de genièvre et le Rotaval, une technique de distillation à basse température utilisée dans la gastronomie.



### Servir

Pur, sur glace, en cocktail - gin-tonic



### Analyse des essais

Hommage subtil et irrésistible à la fleur de cerisier, ce mélange est composé de prunellier et de poivre. Le prunellier apporte un parfum intense, très aromatique et parfumé, avec des notes fruitées et aigres-douces. Et juste ce qu'il faut de poivre pour lui donner du caractère, de la force et une touche épicée.

### Description domaine



Région:  
Catalunya



Domaine viticole:  
Mediterranean Premium  
Spirits

Le gin gastronomique de Barcelone! Un projet de Roger Burgués et Lluís Jauregui, deux amis qui ont décidé d'élaborer le gin le plus gastronomique de Barcelone. Pour ce faire, ils ont réuni quelques spécialistes qui les ont aidés dans leur quête. A savoir, Rosendo Mateu, maître-parfumeur, et un des plus grands «nez» au monde, qui a également participé à la création des desserts-parfums de Jordi Roca (Celler de Can Roca, élu meilleur restaurant du monde 2013-2025); mais aussi le célèbre mixologue Javier Caballero; et puis le meilleur sommelier d'Espagne 2012, Sergi Figueras; sans oublier le grand chef Xano Saguer, propriétaire d'Espai Sucre à Barcelone.