

Gin Jodhpur Reserve esalta tutti i 5 sensi



Continuano a sbocciare le novità in casa Mavi Drink. Ecco infatti che, al già noto GIN JODHPUR, l'azienda aggiunge, sotto il marchio Five Senses, anche il pregiato GIN JODHPUR RESERVE.

Parliamo di Gin di origine inglese invecchiato per 2 anni con una gradazione alcolica di 43° e custodito in una bottiglia 50 cl di grande eleganza, dai colori dorati e ambrati e dal design ricercato.

Una delle sue principali caratteristiche è proprio la complessità aromatica che combina perfettamente due distinte nuances.

Il primo gruppo di fonti aromatiche è quello di un classico raffinato London Dry Gin, ottenuto secondo i metodi più tradizionali con la macerazione di piante aromatiche, fra le quali angelica sassone e belga, mandorla amara, coriandolo bulgaro e marocchino, corteccia di cassia, bacche di ginepro, buccia di limone, radice di liquirizia, radice di iris, buccia di arancia e buccia di pompelmo, zenzero e tanti altri.

Il secondo gruppo, invece, deriva dalla paziente arte dell'invecchiamento in botti di quercia americana bianca, in precedenza contenenti brandy. Lo scambio con il legno arricchisce il prodotto di nuovissime aromaticità.

I cinque sensi di Five Senses si ritrovano tutti nel GIN JODHPUR RESERVE

VISTA: Colore leggermente ambrato con sfumature ramate, limpido con riflessi lucenti.

OLFATTO: Molto aromatico, elegante e finissimo con note delicate di bacche selvatiche come il ginepro

GUSTO: Dolce e caldo, untuoso al palato. Presenta un leggero tocco di caramello e dei bei sentori di legno e vaniglia, arrotondati dall'invecchiamento.

UDITO: Durante la degustazione nasce spontanea la voglia di parlare delle sue grandi virtù aromatiche.

Oppure confrontarsi per trovare il suo migliore utilizzo, per esempio puro ghiacciato, o liscio con ghiaccio. O ancora in un bicchierino da shot con uno o due grani di caffè.

TATTO: Sulle labbra risulta secco, molto aromatico con reminescenze balsamiche persistenti, che ben si bilanciano con i sentori di legno, vaniglia e mandorla tostata.