



GAD AGAVE GIN | *Old Tom*



GAD AGAVE GIN

OLD TOM

Una receta inspirada en el Old Tom Gin, con un toque oaxaqueño. Infusionado con 8 botánicos que se maceran con el maguey y reposado por 3 meses en barricas de roble americano, donde agregamos jugo de agave Espadín para endulzarlo un poco.

Dulce y especiado, con el final ahumado del legendario agave. Toma un trago y disfruta de un viaje por la diversidad de sabores de México.

Botánicos | Jugo de Agave | Reposado 3 meses | Triple Destilación | 45% Alc. Vol.

APRECIACIÓN VISUAL

brillo	● ● ● ○ ○
limpidez	● ● ● ● ○
textura aparente	● ● ● ○ ○
color - dorado con ribetes ámbar y cobrizos	

APRECIACIÓN GUSTATIVA

acidez	● ● ● ○ ○
astringencia	● ● ○ ○ ○
amargor	● ○ ○ ○ ○
seco	● ○ ○ ○ ○
percepción alcohólica	● ● ○ ○ ○
cuerpo	● ● ○ ○ ○
complejidad	● ● ● ○ ○
retrogusto - incienso de sándalo	
sabor - vainilla y caramelo, notas de miel	

APRECIACIÓN OLFATIVA

intensidad	● ● ● ● ○
carácter - especiado	

AROMAS

herbal	○ ○ ○ ○ ○
cítrico	○ ○ ○ ○ ○
levadura	● ○ ○ ○ ○
caramelo	● ● ● ● ○
especies	● ● ● ● ○
nueces	○ ○ ○ ○ ○
junipero	● ● ● ● ○
chocolate	○ ○ ○ ○ ○
cárnico	○ ○ ○ ○ ○

PERMANENCIA

en boca	● ● ● ● ○
en vaso	● ● ● ○ ○

DESCRIPCIÓN

En los aromas primarios es notable el junipero y especies como anís, pimienta, semilla de cilantro, jengibre, tomillo y regaliz.

En sus aromas secundarios perdura la base del agave cocido.

En sus aromas terciarios aparecen los aromas dados por la barrica, como vainilla y caramelo, y se reafirman las especies.

PUNTOS A CONSIDERAR

- Si se desea beber derecho, se recomienda servir en vaso especializado de gin y ligeramente frío.

En vasos de whisky los aromas se cierran.

- En mezcla, se recomienda usar agua tónica de burbuja media a fina y con toques cítricos, acidez y final amargo. De preferencia evitar las aguas endulzadas. Usar garnitures cítricas que complementen los aromas dulces y amaderados.



BALANCE Y OPINIÓN GENERAL

Es un destilado de agave de intensidad aromática alta que nos recuerda a los perfumes fabricados con esencias de maderas.

En vista es limpio, de brillo medio, con una textura aparente alta y de color dorado con ribetes ámbar y cobrizos.

En nariz predomina el junípero y especies pero en el fondo se alcanza a percibir el agave cocido.

En boca tiene una acidez fresca y se siente una ligera astringencia, un cuerpo espeso y una percepción alcohólica media.

Las notas dulces de la miel se mezclan con sabores intensos de vainilla y caramelo, provenientes del reposo en barricas de roble americano.

En retrogusto perdura un sabor a incienso de sándalo. Su permanencia es prolongada, tanto en copa como en boca.

Consideramos que es un gin de aceptación alta por sus aromas perfumados y sabores dulces. Para tomarse derecho o con agua tónica.

