

GAD AGAVE GIN

Receta Oaxaqueña





GAD AGAVE GIN

RECETA OAXAQUEÑA

Receta Oaxaqueña está elaborada con ingredientes locales como un homenaje a la diversidad de nuestra región. Enebro y otros 7 botánicos se maceran con el agave para luego destilarse tres veces.

Un fino balance entre hoja de aguacate, yerba santa y enebro, con un toque final de la építome de lo que es Oaxaca: el Agave. Toma un trago y viaja a la tierra del color para celebrar la vida como sólo nuestra gente sabe.

8 Botánicos Oaxaqueños | Triple Destilación | 45% Alc. Vol.

APRECIACIÓN VISUAL

brillo	● ● ● ● ○
limpidez	● ● ● ● ○
textura aparente	● ● ● ● ○
color - transparente con ribetes platinados	

APRECIACIÓN GUSTATIVA

acidez	● ● ● ○ ○
astringencia	○ ○ ○ ○ ○
amargor	● ● ○ ○ ○
seco	● ○ ○ ○ ○
percepción alcohólica	● ● ● ○ ○
cuerpo	● ● ● ○ ○
complejidad	● ● ● ● ○
retrogusto - chiles secos asados	
sabor - cítricos y anís	

APRECIACIÓN OLFATIVA

intensidad	● ● ● ● ○
carácter - hierbas secas y especies	

AROMAS

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

PERMANENCIA

en boca	● ● ● ● ○
en vaso	● ● ● ○ ○

DESCRIPCIÓN

En los aromas primarios se percibe el junípero mezclado con hierbas secas como hoja santa, hoja de aguacate. También se presenta el picor de chiles secos ahumados; especies como pimienta, anís, tomillo; y notas cítricas como de cáscara de naranja. Hay notas de nueces y de chocolate. En los aromas secundarios aparece una nota cárnica.

PUNTOS A CONSIDERAR

- Si se desea beber solo, recomendamos servir en vaso especializado para gin ya que ofrece mayor concentración aromática.
- Si se desea mezclar, recomendamos usar agua tónica no muy amarga ni muy gasificada para no intensificar los sabores especiados, picantes y ligeramente amargos del líquido original. De preferencia usar agua tónica de burbuja pequeña. Inclusive se puede mezclar con agua mineral, también no muy gasificada y usar garnituras para acentuar los sabores.
- Usar garnituras que complementen los sabores originales como naranjas o hierbas.

RECETA OAXAQUEÑA

BALANCE Y OPINIÓN GENERAL

Un destilado de agave de complejidad aromática alta y enigmática. Visualmente es limpio, ligeramente opaco y con una textura aparente viscosa.

Su color es transparente con ribetes platinados. Su intensidad aromática es alta y predominan las notas a hojas secas y especies.

Es seco con acidez media y un toque de amargor. Su percepción alcohólica es media y su textura sedosa.

Tiene sabores a cítricos dulces como naranja y mandarina mezclados con anís. El retrogusto es de chiles secos ahumados y chocolate.

Su permanencia es larga tanto en boca como en vaso. La gama aromática es muy amplia y diferenciada. Consideramos que es un gin de aceptación alta y para quienes buscan nuevas experiencias. Apropiado para degustarse solo y versátil para mezclarse con agua tónica o mineral con pocas garnituras.

