



N°209

Premium American Gin

Considerada por muchos la mejor ginebra del mundo.

La destilería N° 209 debe su nombre al hecho de que cuando fue inaugurada en 1882 era la número 209 que se registraba en Estados Unidos. Sitá en el muelle número 50 de San Francisco, California, es la única destilería del mundo que se encuentra construida sobre el agua.

La ginebra N° 209 se elabora a partir de una selección de hierbas aromáticas seleccionadas entre las mejores de todo el mundo: enebro de la Toscana, cilantro de Rumanía, cardamomo de Guatemala, canela de Indonesia y bergamota de Calabria, entre otros.

El proceso de elaboración es totalmente artesanal, incluso la elaboración de los alambiques. La ginebra se destila hasta cinco veces, durando cada destilación once horas, sin incluir el proceso de maduración.

Elaboración: Método tradicional Single Shot, muy en desuso. La quintuple destilación, en la que selecciona únicamente el corazón de la ginebra, se realiza en alambiques hechos a mano. Los ingredientes botánicos maduran en el alambique tradicional durante la noche. La lenta maceración alivia y realza los aromas naturales, obteniendo una ginebra elegante y brillante, nunca amarga. Cada destilación dura alrededor de once horas, sin incluir el tiempo de maceración.

Ingredientes botánicos: La ginebra N°209 se elabora a partir de una selección de hierbas aromáticas seleccionadas entre las mejores de todo el mundo: enebro de la Toscana, cilantro de Rumanía, cardamomo de Guatemala, canela de Indonesia y bergamota de Calabria, entre otros.

Graduación: 46% vol.

Botella: 70cl y 1 litro.

Nota de cata: Brillante. Nunca amarga. En palabras de Robert Parker: "La ginebra más suave que he probado jamás".