

## GINEBRA PREMIUM GINSELF

**Zona:** Primera Ginebra Premium de la Comunidad Valenciana.

**Características:** Ginself nace de esencias botánicas cuidadosamente seleccionadas y maceradas durante 24 horas en alcohol y se destila doblemente a partir de alcohol de remolacha y agua de manantial de la Sierra de Espadán. La destilación se realiza de manera artesanal, en pequeñas cantidades obtenidas de un alambique de cobre centenario. La destilación se realiza en las Bodegas y Destilerías Carmelitano, en Benicassim. De esta manera se consigue una ginebra de sabores intensos que se perciben en el paladar y la nariz de manera independiente.

**Elaboración:** La producción anual de Ginself es intencionadamente limitada para cuidar al máximo detalle el resultado final del producto: calidad, originalidad y autenticidad. La elaboración comienza con una selección escrupulosa de los extractos botánicos y productos naturales que componen esta gin: naranja dulce, naranja amarga, corteza de limón, angelica semilla, angelica raíz, azahar, chufa, bayas de enebro y mandarina. Una vez seleccionadas los extractos botánicos secos, se pesan por separado en la báscula en la proporción indicada para desarrollar la ginebra.

Una vez se ha efectuado el proceso de pesada de cada ingrediente, se maceran todos juntos en el alcohol de melazas de remolacha (de 96° aprox) durante 24 horas en el interior del alambique de cobre donde se va a proceder a la futura fabricación. Cada proceso de destilación (500 litros) supone un tiempo de producción de 8 horas aproximadamente, llegando a alcanzar los 100° C de temperatura. El alcohol destilado resultante ha tenido oportunidad de recoger las fragancias y aromas de las hierbas, reduciendo su graduación a unos 75° aproximadamente. Al día siguiente, se procede a la segunda destilación del alcoholato aromático obtenido de la primera destilación. Así pues, y en palabras de sus creadores, Ginself es la esencia de los aromas de la zona levantina de la Costa del Azahar.

