

## OSMOZ GIN CASK FINISH PINEAU



Elodie Vallet ha immaginato Osmoz Citrus come un riflesso del suo personaggio. Con Osmoz Pineau Cask Finish ha voluto sperimentare un nuovo processo di invecchiamento mai esplorato prima.

"Volevo gin invecchiati con note dolci e una bella rotondità al palato. Ecco perché abbiamo lavorato su una selezione di botti di vecchio Pineau des Charentes rosso o bianco per creare una gamma unica e distintiva di gin invecchiati"

Macerazione di bacche di ginepro e coriandolo per 36 ore in vasca

con distillato d'uva.

Distillazione della macerazione.

Riduzione lenta fino al 48% vol.

Aggiunta di distillati aromatizzanti naturali di frutta e piante.

Riduzione fino al 43% vol per OSMOZ Classic e al 46% vol per OSMOZ Agrumi.

Affinamento delle due partite separatamente per alcuni mesi in due botti

avendo contenuto alcuni dei nostri vecchi Pineau des Charentes rossi.

Miscela dei nostri due lotti Classic e Citrus.

Non filtrato.

Imbottigliamento in azienda.

Questo secondo lotto si presenta con un colore rosa pallido. Al naso è fruttato, con note agrumate e floreali. C'è anche un accenno di frutti rossi. Al palato è corposo, con persistenti note speziate e di limone. Un gin invecchiato con carattere.

Questo gin può essere consumato liscio o con ghiaccio per apprezzarne tutte le sue potenzialità complessità. Può essere gustato anche nei cocktail.