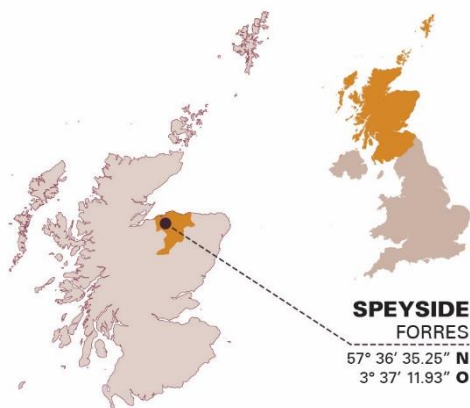


# Benromach

## RED DOOR GIN

FORRES/MORAY



Red Door Gin viene realizzato a mano nell'alambicco Peggy con il ginepro più pregiato, infuso con botaniche locali che sprigionano note agrumate di arancia amara, sentori aromatici di olivello spinoso, erica e sorbo. La famiglia **Urquhart** ha creato distillati nelle Highlands scozzesi per oltre 120 anni, con meticolosa attenzione ai dettagli e alla qualità. Ora la porta rossa del vecchio granaio apre un nuovo capitolo. L'idea era semplice: catturare lo spirito delle maestose montagne scozzesi, delle foreste e della costa battuta dal vento in un distintivo **Small-Batch Highlands Gin**. Affettuosamente chiamato così per Peggy Urquhart, uno dei distillatori della seconda generazione, l'alambicco Peggy gioca un ruolo fondamentale nella produzione di Red Door Gin.



### TIPOLOGIA

Highland Gin



### ZONA PRODUTTIVA

Forres



### BOTANICHE

Erica, ginepro, semi di coriandolo, olivello spino, sorbo, scorza di limone, scorza di arancia amara, radice di angelica



### DISTILLAZIONE

Viene utilizzato un metodo di distillazione a vapore, attraverso Peggy, l'alambicco artigianale in rame, dove lo spirito neutro viene messo ad evaporare filtrando attraverso le botaniche, acquisendo così i sapori e gli aromi che permettono di ottenere un gin più delicato



### GRADAZIONE ALCOLICA

45% Alc. /Vol.



### COLORE

Limpido trasparente



### PROFUMO

Red Door Gin offre al naso note intense di ginepro, seguite da quelle di arancia amara



### SAPORE

Elegante e semplice, splendidamente bilanciato, come un classico old style Gin. Aromi erbacei di olivello spinoso ed erica ne rendono ricco il gusto



### MISCELAZIONE

Gin dal perfetto old style, ideale in miscelazione con Fentimans Premium Indian Tonic