

Whitley Neill Gin

Características

Whitley Neill se elabora destilando cuidadosamente el alcohol tres veces, y luego se hace una cuarta destilación con todos los botánicos. Se desechan cabezas y colas y se utiliza sólo la parte de en medio, por lo que la producción es muy exclusiva y esmerada.

Los botánicos con los que se elabora esta ginebra están cuidadosamente escogidos y provienen de diferentes partes del mundo: África, continente en el que está inspirado la ginebra (semillas y pulpa del árbol del Baobab, conocido también como Árbol de la Vida), España (piel de naranja y de limón), Asia y Europa. Los botánicos le confieren a esta ginebra un ligero toque cítrico y refrescante.



Ingredientes

Fruto del Baobab: de él se sacan dos ingredientes: la pulpa y las semillas, que le confieren un ligero sabor cítrico. Este fruto contiene 6 veces más vitamina C que una naranja. Las semillas tienen un alto contenido proteico y a menudo se tuestan para utilizarlas como sustituto del café.

Fisalis: del Cabo de Buena Esperanza, donde las frías aguas del Atlántico convergen con las cálidas aguas del Océano Índico, donde este fruto es abundante. Este componente agrídulce potencia el cítrico tanto en nariz como en el paladar.

Bayas de enebro: de Italia y la India, cuidadosamente seleccionadas. En Whitley Neill el enebro es menos predominante que en otras ginebras. Las bayas añaden a la mezcla de botánicos aromas suaves, secos de lavanda.

Semillas de cilantro: conforman la esencia de Whitley Neill, enfatizando los sabores exóticos de la ginebra con notas picantes al tiempo que subrayan el elemento cítrico.

Cáscara de limón: de España. Al contrario que otras ginebras, Whitley Neill utiliza la parte "dulce" en lugar de la parte amarga. Esta falta de amargor potencia y equilibra el cilantro, dando frescura y un ligero aroma cítrico a la ginebra. El limón ayuda a sacar los sabores de los demás botánicos.

Cáscara de naranja: de España. Ayuda a potenciar las notas cítricas y a suavizar la ginebra.

Raíz de Angélica: de Europa Occidental. Complementa el resto de los botánicos, dándoles homogeneidad, ligándolos. La angélica da a Whitley Neill un ligero toque terroso al paladar.

Corteza de canela asiática: suaviza los sabores y confiere un toque exótico especiado a Whitley Neill a la vez que realza el aroma.

Raíz de lirio en polvo: confiere a Whitley Neill un toque dulce que equilibra el picante y el cítrico. Ayuda a aglutinar y a equilibrar los sabores y aromas de todos los botánicos, así como a enfatizar un final largo y suave.

Historia

Johnny Neill, creador de esta ginebra ultra premium, proviene de una familia que lleva destilando ginebras desde 1765, decidió elaborar una ginebra diferente tomando como base la ginebra tradicional inglesa. De este modo nace Whitley Neill Gin en 2006, una ginebra en la que confluyen 9 botánicos diferentes que la han hecho merecedora de 5 medallas de oro y la calificación de "Excepcional" en las competiciones más prestigiosas del mundo. Whitley Neill destina el 5% de sus beneficios a la repoblación forestal del Baobab en África.

Formato	Ref.	Presentación
Botella 70 cl.	WHI001	6 Unidades