







EL **GRADO MAESTRO**. ES LA ESENCIA DE **PLATÚ^º** *COUPAGE***, M**ACERACIÓN Y



EL ALMA. TRIDESTILADO **EN PEQUEÑOS ALAMBIQUES**



LA **SELECCIÓN COMPLEJA** Y ÚNICA DE DIEZ BOTÁNICOS



MEJORAR EL COMBINADO



DESTILADO EN LONDRES. ARTESANÍA GALLEGA







Creator of the

forerunner of the



Partimos de un proceso de doble destilación de puro arano inalés.



Maceramos 10 botánicos de alta calidad seleccionados



Posteriormente realizamos la tercera destilación.



Es en esta fase es donde obtenemos las principales características diferenciales de nuestro LONDON DRY GIN: Elegancia, Suavidad, Frescura y Equilibrio en el Grado de Alcohol Óptimo.



Finalmente, tras un proceso de filtrado múltiple obtenemos la transparencia y brillantez que hace de Platú London Dry Gin una Ginebra Única.

- Fase visual: Transparente, brillante y cristalina.
- , Fase olfativa: Elegantes aromas a bayas de enebro natural con notas cítricas, coriandro, canela y regaliz, lo que le confiere una mayor frescura,
- Fase gustativa: La entrada en boca es suave y fresca, con un equilibrio perfecto entre las notas cítricas y el enebro y la sutil complejidad que aportan las plantas