



PLATU<sup>®</sup>  
GALICIAN GIN



EL **GRADO MAESTRO**. ES LA ESENCIA DE **PLATÚ® COUPAGE**, MACERACIÓN Y ALMA PARA EL GRADO PERFECTO



EL ALMA. **TRIDESTILADO EN PEQUEÑOS ALAMBIGUES** PARA CONCENTRAR EL SABOR



LA **SELECCIÓN COMPLEJA Y ÚNICA DE DIEZ BOTÁNICOS**  
*Bayas de Enebros - Semillas de Cilantro*  
*Raíces (Oris, Regaliz y Angélica)*  
*Canela - Nuez Moscada*  
*Cortezas (Casia, Limón y Naranja)*



LA INSPIRACIÓN. CREADO PARA **MEJORAR EL COMBINADO**



DESTILADO EN LONDRES.  
**ARTESANÍA GALLEGA**

# LONDON GINDRY



LA SELECCIÓN COMPLEJA Y  
ÚNICA DE DIEZ BOTÁNICOS  
*Bayas de Enebros - Semillas de Cilantro*  
*Raíces (Oris, Regaliz y Angélica)*  
*Canela - Nuez Moscada*  
*Cortezas (Casia, Limón y Naranja)*



# PLATU<sup>o</sup>

## GALICIAN GIN

- 1. Partimos de un proceso de doble destilación de puro grano inglés.
- 2. Maceramos 10 botánicos de alta calidad seleccionados manualmente.
- 3. Posteriormente realizamos la tercera destilación.
- 4. Es en esta fase donde obtenemos las principales características diferenciales de nuestro LONDON DRY GIN: Elegancia, Suavidad, Frescura y Equilibrio en el Grado de Alcohol Óptimo.
- 5. 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 botánicas.



EL **GRADO MAESTRO**. ES LA ESENCIA DE **PLATÚ° COUPAGE**, MACERACIÓN Y ALMA PARA EL GRADO PERFECTO



EL **COUPAGE**. ENVEJECIDO EN UNA **COMBINACIÓN MAESTRA Y ÚNICA DE ROBLES**.  
*BOURBON • JEREZ • COGNAC*



EL **TRIÁNGULO MAESTRO**.  
COMBINACIÓN DE LOS **TRES MEJORES ORÍGENES**  
*LA MARTINICA • CUBA • PANAMÁ*

# RON AÑEJO



EL **GRADO MAESTRO**. ES LA ESENCIA DE **PLATÚ° COUPAGE**, MACERACIÓN Y ALMA PARA EL GRADO PERFECTO



# PLATU<sup>o</sup>

## GALICIAN RON

- Destilado de caña de azúcar procedente del triángulo formado por los 3 mejores Orígenes Caribeños: La Martinica, Cuba y Panamá.
- Añejado en barricas de bourbon, cognac y jerez.
- Coupage de rones envejecidos (entre 5 y 20 años).
- Filtración múltiple que elimina cualquier impureza natural.

- Fase visual:** Color oro envejecido con tonalidades amarillo ámbar, brillante en copa y con intensidad alta.
- Fase olfativa:** Complejo pero equilibrado, con notas dulces de fruta pasificada ensamblados con los matices tostados, especiados y de vainilla aportados por su arduo coupage de rones de distintos orígenes que pasan por barricas de roble francés y americano de bourbon, cognac y jerez. En nariz nos muestra fresca y suavidad. Notas de frutas blancas, cítricas y caramelizadas.
- Fase gustativa:** En boca nos muestra una entrada aterciopelada y dulzona con notas de madera tostada, pasas de corinto, caramelo, leche de almendras dulces y vainilla. Largo recorrido y muy goloso.

# LICOR AÑEJO



El aguardiente se añeja entre 7 y 8 años en barricas de tueste medio de roble Francés (Allier y Limousin) y roble Americano (Missouri), de esta forma se obtiene en el coupage la suavidad y elegancia proporcionada por la barrica francesa, junto con la fuerza y toques especiados que le aporta la barrica americana. Es decir, sutilezas de vainilla y canela conjugadas con toques especiados de clavo, pimienta y nuez moscada, sin cubrir las características afrutadas propias del aguardiente.

En los combinados se puede exprimir al máximo todos los múltiples matices del añejamiento que no dejarán indiferente a ningún paladar.

A partir de 15 botánicos tradicionales seleccionados manualmente (hierba luisa, macis flor, menta, hoja de té verde, hoja de té negro, hisopo, azahar...) se procede a la maceración en el aguardiente de orujo. Una vez pasados, como mínimo, 30 días y removiendo cada 2 días, se procede a la fase de filtrado y finalización del producto.

Así pues, se obtiene un licor singular en el que se conjuga tradición y exclusividad (selección y recolección manual de las distintas hierbas utilizadas en la maceración), aportando además un matiz vanguardista que lo hará diferente al utilizar en la maceración hierbas que fusionan las culturas Mediterráneas y Atlánticas (macis, hisopo y azahar).

# LICOR DE HIERBAS



# LICOR CAFÉ



Volviendo a nuestras raíces gallegas de peregrinación valoramos también el origen del café, cuya cuna fué Etiopía y posteriormente se extendió a Arabia y a la India a través de peregrinos que viajaban hacia La Meca, lo que nos lleva a querer utilizarlos en nuestros licores, manteniendo como siempre nuestras raíces.

Así, la singularidad de nuestro café es el coupage de los distintos cafés originarios de las regiones donde procede el café, llevando el grado a 25° con el fin de extraer al máximo los matices aromáticos y gustativos del café (CAFÉ EN ESTADO PURO)

Se considera excepcional porque se hace con base láctea neutra (elaborada con **NATA DE PROCEDENCIA GALLEGA**) y con aguardiente de orujo de doble destilación.

Una vez más, prevalece la tradición (orujo y leche, sectores fuertemente arraigados en Galicia) y las novedades en la elaboración que hacen destacar un equilibrio perfecto entre cacao, café y canela.

# CREMA DE LICOR





*Galicia  
Pura*