



Maugin Patagónico



Este London Dry Gin es destilado artesanalmente utilizando procesos de maceración y arrastre de vapor, en base a enebro y otros botánicos endémicos de la Patagonia chilena.

Nombre: Maugin Patagónico

Categoría: London Dry Gin

Tipo de destilación: maceración y arrastre

Origen: Destilería Dos Anclas – Puerto Montt, Chile

ABV: 43% Alc. Vol.

Vol.: 700 ml.

Valor energético: 241 cal/100ml.

Apariencia: transparente y cristalino.

Aroma: enebro cítrico con notas herbales frescas.

Sabor: regaliz y dulzón, especiado cítrico medio, deja frescor.



↳ BOTANICOS / 13 botánicos escogidos

Enebro, cardamomo, pimienta negra, coriandro, boldo, zarzaparrilla, hierba del clavo, piel de limón, jengibre, albahaca, lavanda, lemongrass y canela.

↳ ALCOHOL BASE / Destilado de cereales al 96% Alc Vol con 5 destilaciones previas

↳ AGUA / Agua con un proceso de 6 fases de purificación, con desinfección vía ósmosis inversa, ozonizado y tratamiento UV

↳ PROCESO DE DESTILACIÓN /

Macerado por 24 horas y posteriormente destilado artesanalmente en alambiques de acero inoxidable con 4 filtros de destilación donde se incorporan botánicos en el gin basket.

↳ INFORMACIÓN COMERCIAL / Formatos disponibles

Por botella:

SKU: GMAU001

Código de barras: 7804689140001

Por caja de 6 botellas:

SKU: GMAU006

Código de barras: 17804689140008