

Yūgen Dry Gin es el primer gin estilo japonés hecho en Argentina. Nace con la idea de poder acercar parte de la cultura de los destilados japoneses a nuestras copas. El mismo está destilado con varios botánicos orientales, algunos los cuales se obtienen gracias a productores japoneses de la ciudad de La Plata.

En su presentación, Yūgen trae en la botella una ilustración de arte japonés de estilo moderno, y viene acompañado de una tarjeta en forma de amuleto Omamori con su tradicional nudo de 4 pliegos. El gin se cierra lacrando la botella y, decorando la parte superior con el Kanji correspondiente a Yūgen. Todo el trabajo es completamente artesanal y hecho a mano.

Es una propuesta que busca seducir y encantar a las personas más curiosas, a los que desean probar algo distinto y llevar la experiencia del gin a otro nivel.





YUGEN DRY GIN

La Plata, Buenos Aires, Argentina.

Presentación: 750ml – 43% alc/vol

Botánicos: Enebros, Coriandro, Sakura, Camelia, Loto, Yuzú, Angélica, Sichuan, Nashi, Gingko Biloba y Té Sencha

Nota de Cata: El Gin presenta en nariz un perfil floral, de aroma suave y delicado. En boca aparecen notas cítricas y un enebro marcado, poco resinoso. En el retrogusto, un final corto y fresco, con notas herbáceas. Gin seco y de textura sedosa, que genera un recorrido equilibrado desde principio a fin pero con dos instancias bien marcadas.

Elaboración: Destilado en alambique de cobre con método mixto. Maceración en frío, maceración en calor y arrastre de vapor.



YUGEN ONI

La Plata, Buenos Aires, Argentina.

Presentación: 750ml – 43% alc/vol

Para dicha producción, se utiliza alcohol de arroz Koshihikari, y todos los botánicos se destilan por maceración en frío.

El Gin es hidratado con agua mineralizada, y se blendea con Sake Junmai (Nihonshu).

Luego se filtra el destilado por caña de bambú y se deja estacionar 6 meses.

Botánicos: enebro europeo y asiático, coriandro de la India, níspero japonés, Shiso, Pimienta Sansho, Lima Kaffir y Te Gyokuro.