



CHEIROSO, LEVE E LIGEIRO

GIN RIA

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

WWW.GINRIA.COM
GERAL@GINRIA.COM



ARTESANAL



“ O PRAZER NO QUE SE FAZ, APERFEIÇO A OBRA ”
ARISTÓTELES

A **destilação** é feita muito **lentamente** como antigamente, mas com padrões de qualidade da atualidade. **Toda a destilação é realizada em equipamentos de cobre feitos manualmente por artesãos, utilizando técnicas ancestrais.**

Existe desde o início, especial atenção para a **qualidade dos produtos** satélites ao gin como bebida, desde a **utilização de uma garrafa em vidro de primeira categoria**, impressa, que pesa um quilograma, pensada para ser reutilizada, a rolha cristal ghost translúcida, com redução de caudal de saída do líquido, até aos ínfimos pormenores como as **caixas em cartão reciclado**, pintadas a uma só cor com tinta à base de água, até ao cumprimento das regras ambientais, a **redução da pegada ecológica** e a colocação dos símbolos de proibição no rótulo.



REDUÇÃO DA PEGADA ECOLÓGICA



GIN RIA BRISA



Artesanalmente destilado três vezes em alambique de cobre, pelo método tradicional, tendo sido eliminados o princípio e o fim da destilação (30%), sendo engarrafado unicamente, o destilado mais perfeito.



As **ervas aromáticas** são rigorosamente **selecionadas à mão** e têm origem na região de Aveiro, com a exceção do zimbro que provém da Serra da Estrela.

COMPOSIÇÃO:



**ÁLCOOL DE
CEREAIS**



**30% FLOR DE
LARANJEIRA**



**30% ZIMBRO
(SERRA DA ESTRELA)**



**10% FOLHA
DE LIMOEIRO**



**10% ERVA
PRINCIPE**