



Gin
PATRIMONIO

Tel.: +598 97 957 116
E-Mail: contacto@espirtu-nativo.com
Sitio Web: www.espirtu-nativo.com

Presentación

Espíritu Nativo nace como un proyecto que busca darle valor agregado a la flora nativa uruguaya mediante la elaboración de productos gastronómicos de alta calidad.

Unidos por intereses en común, Camilo Álvarez (Ingeniero Agrónomo) y Nicolás Nieto (Licenciado en Biotecnología), comenzaron a trabajar juntos en el 2016 evaluando extractos de una gran diversidad de plantas nativas. Se creó una base de datos líquida donde fueron testeados aromas y gustos, y se puso a punto la extracción de aceites esenciales e hidrolatos mediante la técnica de destilación.

Espíritu Nativo tiene como misión lograr difundir la vasta cantidad de plantas autóctonas que existen en el territorio y no se valoran, aspecto clave para ayudar a mitigar la crítica situación de conservación de los bosques en Uruguay y el mundo. A su vez, en nuestro modelo de negocios realizamos un manejo del monte que promueve su vitalidad y biodiversidad.

Gin Patrimonio



Nuestro primer producto

En 2020, luego de haber evaluado cerca de 70 botánicos, Camilo y Nicolás deciden desarrollar su primer producto. En un camino que llevó al rededor de un año, surge Gin Patrimonio. Un producto con identidad, elaborado con 8 plantas nativas de 4 familias distintas que le dan un perfil único y diferente.

Procesos

El alcohol utilizado en este proceso es pasado lentamente a través de un filtro de carbón activado. Esto permite obtener un alcohol de alta calidad y sin impurezas generando una sensación agradable en boca.

Los botánicos utilizados se destilan por separado, obteniendo así lo mejor que nos brinda cada una de ellas. La unión de las esencias se realiza mediante un blend, el cual genera un equilibrio óptimo entre los botánicos.

Finalmente, todo culmina luego de una tranquila maduración en botella durante un mes. De esta forma se obtiene una perfecta armonía, en donde aromas, gustos y sensaciones táctiles en boca se encuentran totalmente ensamblados, mostrando una personalidad que indica claramente los aromas nativos de Uruguay: mentolados, flores secas, amargos y picantes.

Perfil y notas de cata

Patrimonio es un gin versátil. Fue pensado para combinarlo tanto en gin tónico como en otros cócteles, pero también para degustar solo y apreciar las notas picantes, frescas, amargas y secas que cubren completamente la lengua y acompañan el paladar por más de 10 minutos.

Se recomienda consumir a temperaturas menores a 15 grados y se invita a degustar analizando su dinamismo al expresar distintos sabores a medida que la temperatura va modificándose.

Prohibida su venta a menores de 18 años.