



Comer, Beber, Dormir
September 2013
Spain



“El grupo Cognac Ferrand acaba de lanzar la superpremium Citadelle Gin Réserve”

Nueva Citadelle Gin Réserve

Publicado el 23/09/2013 por CBD - [Comentarios \(0\)](#)



En su continua búsqueda de la perfección y el máximo respeto hacia una receta originaria de 1775, el grupo Cognac Ferrand acaba de lanzar la superpremium Citadelle Gin Réserve 2013, con un “toque de distinción” muy peculiar: en su elaboración se ha utilizado el método de solera.

El **proceso de solera** consiste en colocar **Citadelle Gin** en diferentes barriles entre 2 y 5 meses. Se utilizan barricas de roble americano que aportan el toque dulce de la vainilla, y barricas que contuvieron Pineau Charente, con el fin de aportar cuerpo y notas florales redondas, y cognac, que impregna su elegancia genuina y le proporciona su característico color oro pálido. Una vez la ginebra ha dormido varios meses en las barricas, un porcentaje del contenido de cada una de ellas es trasladado a otro recipiente, en el que se mezcla. A continuación, se añade nueva ginebra a cada barril, donde dormirá de nuevo entre 2 y 5 meses. Este proceso se repite infinitas veces, obteniendo siempre la misma ginebra como resultado.

En la infusión de **Citadelle Réserve** intervienen 19 botánicos, entre ellos vainilla, flores, canela, coriandro, enebro, violeta, yuzu, ajeno e iris. De color oro pálido, muestra delicadas notas florales, picantes y a madera. La crianza en barricas de los mejores cognacs hace que sea compleja en aroma y sabor, así como también redonda gracias a la aportación de oxígeno.

El lanzamiento de esta auténtica joya ha coincidido con la presentación de una **nueva imagen** –al igual que para la Citadelle Gin Clasic– tanto de sus etiquetas como en el rediseño de sus botellas, cuyas líneas se tornan más curvas y alargadas, con el objetivo de realzar aún más la fuerte personalidad y singular elegancia de esta ginebra.

Distribuida por **Amer Gourmet**, su precio es de 55€.