



Barman in Red

October 2013

Spain

Barman in Red

“*Su particular elegancia*”

OCT

24

Citadelle Réserve una gin de barril



Este nuevo concepto de ginebra en barricas ya lo lanzó por primera vez Citadelle en el 2008, hace cuatro años, Alexandre Gabriel vertió por primera vez la ginebra de la bodega Cognac Ferrand en barriles de roble francés. Así nació Citadelle Réserve, la primera ginebra envejecida en barricas. Fue tal su éxito, que agotó todas las existencias en pocas semanas ...

Desde entonces, esta bodega ha lanzado ediciones limitadas de una ginebra que, combinando distintos botánicos en su receta, consigue que cada tirada sea sutilmente diferente.

Para este 2013, Citadelle Gin viene con una novedad en su elaboración: en primer lugar, la ginebra ha reposado entre 2 y 5 meses en diferentes barriles; se emplearon barricas de roble americano que aportan el toque dulce de la vainilla; barricas que contuvieron pineau charente, para aportar cuerpo y notas florales redondas; y barricas que almacenaron cognac, que imparte su particular elegancia.

Tras descansar varios meses allí, un porcentaje de la Citadelle Gin se trasladó a un nuevo recipiente para su posterior mezcla. A continuación, se añadió nueva ginebra a cada barrica, donde durmió entre 2 a 5 meses más. Este proceso se repite infinitas veces, obteniendo siempre la misma ginebra como resultado.

En Barman in Red | Los mejores bares de gin del mundo

En Barman in Red | Las ginebras más vendidas en 2012