GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Gin 24 Karat, el poder del oro y la ginebra de Vin Doré 24K

Actualidad Empresarial | 24/11/2021 | 00:00

Tradicionalmente, el oro es un elemento que siempre ha generado un inusual poder de atracción sobre los humanos. Este no solo se ha empleado a lo largo de la historia como reserva de valor, sino también como una fuente de belleza y prestigio. De hecho, lo dorado es sinónimo de éxito, lujo y exclusividad.

La firma Vin Doré 24K, que elabora distintas bebidas exclusivas con oro en polvo, es la productora del singular Gin 24 Karat, una de las únicas ginebras de doble destilación del mundo que incorporan polvo de oro de 24 quilates comestible. Se trata de una bebida en la que se combinan la elegancia y el lujo con la tradición.

Gold y Rosé, las dos presentaciones del Gin 24 Karat

El Gin 24 Karat elaborado por Vin Doré 24K cuenta con dos presentaciones distintas, el Gold y el Rosé, que se distingue por su color rosado. Ambos están elaborados mediante un proceso de doble destilación, a la manera de los alambiques tradicionales, lo que dota a la bebida de gran aroma y sabor. Pero lo que las distingue es la incorporación del polvo de oro de 24 quilates.

Muy pocas bebidas espirituosas en el mundo cuentan con el añadido del oro, lo que convierte al Gin 24 Karat en una ginebra única, original y exclusiva. La ginebra de la botella Gold es transparente y traslúcida, y en ella se pueden apreciar los destellos parpadeantes del oro. Posee un aroma con notas de enebro y otros componentes delicados que se desprenden de los 12 botánicos que se utilizan para su elaboración.

Por su parte, la botella Rosé es de un color rosado traslúcido en el que también se puede apreciar el fulgor distintivo del polvo dorado. A diferencia del Gold, su aroma es frutado y cítrico. En boca se destaca su sabor a fresas, lo que le aporta un componente dulce.

En ninguno de los dos casos, el polvo de oro se aprecia en el paladar, pero sí aporta sus cualidades antioxidantes, anticancerígenas y rejuvenecedoras.

Ambas variantes de ginebra se fabrican tras un proceso de doble destilación, tras el cual la bebida se macera durante 51 días. El Gold lo hace en la selección de botánicos (coriantro, romero, lavanda, entre otros), mientras que el Rosé reposa con fresones naturales DO Huelva. Así, el Gin 24 Karat es una de las bebidas más glamurosas y exclusivas del mundo.

Un polvo de oro que consigue realzar las bebidas de Vin Doré 24K

Vin Doré 24K elabora bebidas que incorporan oro desde 2008, cuando su fundador y actual presidente Diego Suárez desarrolló la patente del polvo de oro de 24 quilates que permanece en suspensión en las botellas durante varios minutos, lo que les da su aspecto único y distinguido. La actividad de la compañía comenzó con vinos y espumantes para luego ampliarse a otras bebidas como la ginebra.

Por último, la presentación perfecta del Gin 24 Karat Gold y del Gin 24 Karat Rosé es con tónica tradicional para los combinados clásicos, Indian Tonic cuando se las combina con frutas y Fever Tree para mezclarlas con especias. Así lo recomiendan los mejores bármanes.

El Gin 24 Karat elaborado por Vin Doré 24K es una bebida refinada y exclusiva, que resalta el poder de seducción y glamour de un componente tan especial como lo es el oro.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/160924-gin-24-karat-el-poder-del-oro-y-la-ginebra-de-vin-dore-24k.htm