



La Pocima

PREMIUM GIN TRIPLE DESTILACIÓN
NACIDA EN GALICIA

**¡Pruébala
y descubre
los sabores
secretos que
contiene LA
PÓCIMA!**



La Pócima Gin Premium

La Pócima Gin es la ginebra Premium inspirada en las meigas del siglo XVI, elaborada en Galicia por maestros destiladores, en un proceso controlado de triple destilación utilizando alambiques de cobre de pequeño tamaño.

La pócima Gin ha sido creada mediante una exitosa combinación de botánicos seleccionados cuidadosamente e incorporados a un destilado de cereal de altísima calidad en un lento proceso de destilación a baja temperatura para preservar el aroma, el sabor y la naturaleza de los botánicos.

El trabajo en el alambique se alarga al máximo para conseguir una redondez en el alcohol máxima y una pureza casi del 95%, obteniendo así nuestra Pócima perfecta.

Los botánicos escogidos para la elaboración de la ginebra le aportan sabores de diferentes partes del mundo:

- El enebro y la raíz de angélica, son característicos del Centro de Europa
- La piel de naranja y limón, añaden a la ginebra un toque mediterráneo tanto en el sabor como en el aroma que nos ofrece incluso antes de probarla.
- El cilantro africano aporta al producto su sabor herbáceo.



Nota de Cata

Detectamos aromas muy expresivos a enebro; al aire descubrimos los aromas mas volátiles cítricos de la naranja y limón con suaves notas agradables a cilantro. Se presenta en un color limpio y cristalino. En el paladar descubrimos notas atlánticas con sabores a cilantro y enebro con marcadas notas cítricas.



Perfect Serve

Enfriar una copa de balón con hielo y llenarla con estos.

Añadir dos bayas de enebro.

Cortar un twist de naranja.

Añadir suavemente la tónica y remover con un toque de cuchara.



La Pócima Gin Apple

La Pócima Gin es la ginebra Premium inspirada en las meigas del siglo XVI, elaborada en Galicia por maestros destiladores, en un proceso controlado de triple destilación utilizando alambiques de cobre de pequeño tamaño.

La pócima Gin ha sido creada mediante una exitosa combinación de botánicos seleccionados cuidadosamente e incorporados a un destilado de cereal de altísima calidad en un lento proceso de destilación a baja temperatura para preservar el aroma, el sabor y la naturaleza de los botánicos.

El trabajo en el alambique se alarga al máximo para conseguir una redondez en el alcohol máxima y una pureza casi del 95%, obteniendo así nuestra Pócima perfecta.

Los botánicos escogidos para la elaboración de la ginebra le aportan sabores de diferentes partes del mundo:

- El enebro y la raíz de angélica, son característicos del Centro de Europa
- La piel de naranja y limón, añaden a la ginebra un toque mediterráneo tanto en el sabor como en el aroma que nos ofrece incluso antes de probarla.
- El cilantro africano aporta al producto su sabor herbáceo.



Nota de Cata

Detectamos aromas muy expresivos a enebro; al aire descubrimos los aromas mas volátiles cítricos de la naranja y limón con suaves notas agradables a cilantro. Se presenta en un color limpio y cristalino. En el paladar descubrimos notas atlánticas con sabores a cilantro y enebro con marcadas notas cítricas.



Perfect Serve

Enfriar una copa de balón con hielo y llenarla con estos.

Añadir dos bayas de enebro.

Cortar un twist de naranja.

Añadir suavemente la tónica y remover con un toque de cuchara.



La Pócima Gin Rosé

La Pócima Gin es la ginebra Premium inspirada en las meigas del siglo XVI, elaborada en Galicia por maestros destiladores, en un proceso controlado de triple destilación utilizando alambiques de cobre de pequeño tamaño.

La pócima Gin ha sido creada mediante una exitosa combinación de botánicos seleccionados cuidadosamente e incorporados a un destilado de cereal de altísima calidad en un lento proceso de destilación a baja temperatura para preservar el aroma, el sabor y la naturaleza de los botánicos.

El trabajo en el alambique se alarga al máximo para conseguir una redondez en el alcohol máxima y una pureza casi del 95%, obteniendo así nuestra Pócima perfecta.

Los botánicos escogidos para la elaboración de la ginebra le aportan sabores de diferentes partes del mundo:

- El enebro y la raíz de angélica, son característicos del Centro de Europa
- La piel de naranja y limón, añaden a la ginebra un toque mediterráneo tanto en el sabor como en el aroma que nos ofrece incluso antes de probarla.
- El cilantro africano aporta al producto su sabor herbáceo.



Nota de Cata

Detectamos aromas muy expresivos a enebro; al aire descubrimos los aromas mas volátiles cítricos de la naranja y limón con suaves notas agradables a cilantro. Se presenta en un color limpio y cristalino. En el paladar descubrimos notas atlánticas con sabores a cilantro y enebro con marcadas notas cítricas.



Perfect Serve

Enfriar una copa de balón con hielo y llenarla con estos.

Añadir dos bayas de enebro.

Cortar un twist de naranja.

Añadir suavemente la tónica y remover con un toque de cuchara.



La Poema

PREMIUM GIN TRIPLE DESTILACIÓN
NACIDA EN GALICIA