OSBORNE CASA FUNDADA EN 1772	FICHA DE CARACTERISTICAS DE PRODUCTO NORDES GIN	FCB Nº 062/1 REVISION 1 FECHA 22/05/2017
ESCRITO POR: J. IGNACIO LOZANO	APROBADO POR: J. IGNACIO LOZANO	CONF. DPTO. DE CALIDAD CONFORMADO FERNANDO BASTOS DTO. DE CALIDAD

DEFINICION **Gin**

CATEGORIA **Gin**

SISTEMA DE ENVEJECIMIENTO **N/A**

VEJEZ PROMEDIADA **N/A**

CARACTERISTICA IMPORTANTE:

NORDÉS es una Ginebra que parte de un destilado lento y sosegado. Para la obtención del aguardiente de vino, que es el alma del producto, se emplea una porción de uva local gallega de variedad albariño. El destilado se matiza con la maceración de 11 botánicos de proximidad y de ultramar.

PARAMETROS ANALITICOS ESTANDARES

GRADO ALCOHOLICO	**40º ± 0,3**
COLOR % T (500 nm)	**100**
PH	**5 ± 1**
MASA VOLUMICA 20 ºC (g/ml)	**0,948 ± 0,003**
METANOL (mg/L)	**< 50**
COEFICIENTE NO ALCOHOL (mg/100 mL AA)	**N/A**
AZUCARES TOTALES (gr/L)	**< 2**

CARACTERISTICAS SENSORIALES

A LA VISTA	**Transparente.**
A LA NARIZ	**De alta intensidad aromática, con notas de flores blancas, marialuisa y jengibre, en armonia con notas balsámicas de eucalipto, laurel y menta. Delicados aromas florales y frutales acompañados de una nota sutil de enebro.**
A LA BOCA	**Notas frescas y frutales, con recuerdos retronasales de laurel y enebro.**