

# AMBROSÍA

CATA DE GIN



## CREA TU PROPIA AMBROSIA

AMBROSÍA – Cata de Gin es una experiencia de Casa Tónica donde cada cliente puede construir su propio Spirito Blu & Tonic, modificando diferentes aspectos de la copa a través de cuatro pasos.

La propuesta no consiste solamente en elegir ingredientes, sino en experimentar cómo cada elección modifica el sabor, aroma y aspecto visual del Gin Tonic.

*No hay una sola Ambrosia. Hay una para cada paladar*

## I - ELEGI TU GIN

### PETALOS DE ROSA

*Suave - Floral - Delicado*

Los pétalos de rosa atenúan parte del perfil cítrico característico del gin y aportan una sensación más suave y floral al paladar.

### CANELA

*Citrico - Especiado - Calido*

La canela acompaña y realza el perfil cítrico de Spirito Blu, sumando notas especiadas, un leve aroma dulce y recuerdos a madera.

### LAVANDA

*Floral - Aromatico - Intenso*

La lavanda potencia principalmente el aspecto aromático del gin, acompañando sus botánicos y aportando un marcado carácter floral.

### CLÁSICO

*Fresco - Citrico - Equilibrado*

Es la expresión original de Spirito Blu.

Presenta un perfil fresco y levemente cítrico, donde se destaca la sa pompa, cítrico emblemático de Cerdeña, acompañada por el enebro y el resto de sus botánicos.

## II - DALE SABOR Y COLOR

### CLAVO DE OLOR

*Dulce - Especiado - Glitter Azul*

Aporta dulzor, un leve aroma especiado y una pequeña sensación de astringencia. Le da al Gin Tonic un perfil más intenso y especiado.

### PIMIENTA ROSA

*Dulce - Aromatico - Glitter Rojo*

Aporta dulzor acompañado de un retrogusto especiado y aromático. Es una alternativa equilibrada para quienes quieren sumar especias sin perder completamente la frescura del gin.

### ANIZ

*Intenso - Aromatico - Glitter Violeta*

Aporta un aroma mucho más marcado y característico. Ayuda a atenuar parte del perfil cítrico y a potenciar la percepción aromática de la preparación.

## III - ELEGI TU PERFUME

### REGALIZ

*Intenso - Terroso - Profundo*

Aporta un aroma intenso, con notas terrosas y profundas. Es ideal para quienes buscan un perfil aromático con mayor carácter.

### PIMIENTA DE JAMAICA

*Seco - Especiado - Sutil*

Aporta un aroma especiado, seco y sutil. Complementa la preparación sin dominar completamente el resto de los aromas.

### PIMPOLLOS DE JAZMIN

*Fresco - Floral - Delicado*

Aporta un aroma floral fresco, suave y tenue. Es una opción delicada que acompaña especialmente bien los perfiles más frescos y florales.

## VI - EL TOQUE FINAL

### TÈ DE JAMAICA - OPCIONAL

El té de Jamaica aporta una sensación astringente y permite potenciar la percepción de las especias, disminuyendo al mismo tiempo la presencia del perfil cítrico.

*UNA COPA - CUATRO DECISIONES - TU PROPIA AMBROSIA*