



ALKEMIST

GIN
DISTILLED BY THE LIGHT
OF THE FULL MOON

- HANDMADE -



FILOSOFÍA

ALKKEMIST GIN explora nuevos horizontes, desafía lo establecido, buscando la luz. Una incansable búsqueda en la que nos ocupamos de cada detalle para crear una ginebra de calidad inmejorable.

La innovación es la piedra angular de Alkkemist, una ginebra con una personalidad única, llena de matices. Hinojo marino, Uva Moscatel y una destilación bajo la Luz de la Luna para crear un elixir incomparable.





ORIGEN

ALKKEMIST GIN es la visión artesanal de un alquimista del siglo XXI, un apasionado de la ginebra y de las costas mediterráneas. Quién viaja alrededor del mundo acariciando cada amanecer, detallando cada nuevo avance. Botánicos, notas precisas, la llave a una insuperable ginebra... Veintiuna razones para caminar hacia delante.

El viaje donde los sentidos y la naturaleza se funden juntos, abrazar la perfección con cada nuevo descubrimiento, a la luz de la luna. Y volver a repasar la historia.

LUNA LLENA

ALKKEMIST GIN adquiere su particular personalidad de la influencia de la luna llena.

Su destilación durante la luna llena sostiene la relación íntima con el misterio que rodea su fórmula.

Un proceso de fabricación que tiene lugar bajo la luna.

Mantener la inmortalidad como un secreto seguro.



DESTILACIÓN

ALKKEMIST GIN se destila cuando el influencia de la luna es mayor: 12 veces al año; una metodología estricta para producir una ginebra de calidad Ultra Premium

ALKKEMIST GIN nace sobre una base de alcohol de grano 3 veces destilado. Está hecha en Alambiques tradicionales de cobre, con una destilación cuádruple, de la cual sólo se extrae el corazón de cada destilación para obtener una mezcla pura, que garantice la fusión perfecta entre el grano y una formidable selección de 21 botánicos cuidadosamente seleccionados.

ALKKEMIST GIN es la primera ginebra que utiliza uva Moscatel en su elaboración, seleccionada de las mejores cepas del Mediterráneo y se añaden al final del proceso para proporcionar un aroma exquisito y exclusivo.





BOTÁNICOS

ALKKEMIST GIN contiene 21 botánicos.

Uva Moscatel
Dulces recuerdos de fruta.

Hinojo Marino
Oro botánico, nos lleva a una costa virgen.

BOTELLA

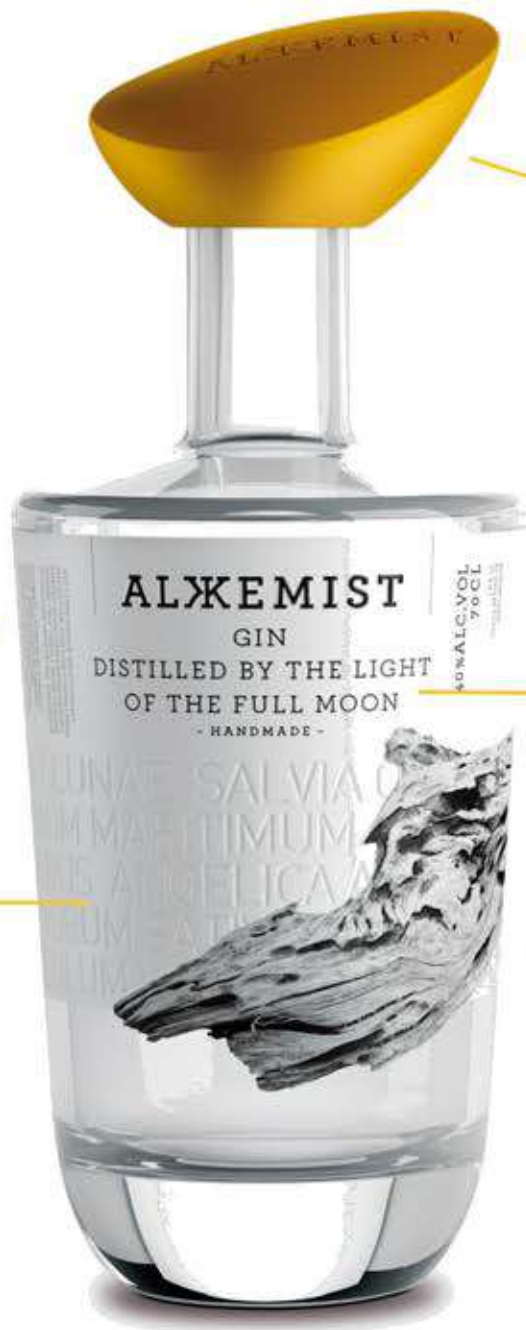
Cuerpo: Virtud sinuosa

Vidrio transparente, evidencia la perfección del producto, su pureza, sin desvelar su magia. Sus líneas curvas aportan sensualidad, que encuentran equilibrio en unos hombros anchos y cuello estilizado.

Misterio: Enigma

Botánicos en latín, invisibles, preservando el secreto del Alquimista, su elixir inmortal.

**Producto selecto. Lujoso. Único
Altura. Presencia. Personalidad
Gusto por lo excepcional.**



Tapón: Eye Candy

Sobredimensionado, majestuoso. Inspirado en la alta perfumería. Canto rodado, oro, piedra filosofal. Brillo, luz, color.

Actitud: Declaración

Revela parte del enigma: destilada bajo la luz de la luna llena.

Tradicición: Origen

Cepa de vid varada en la orilla. Nos traslada a un destino: la costa Mediterránea. La vid, homenaje a la uva Moscatel y a la tradición vinícola. Una Ginebra tratada con el mimo Y la meticulosidad de un vino de autor.

PREMIOS



CHICAGO



NEW YORK



GIN & TONIC 1

Inspiración de Hinojo Marino

El alma de **ALKKEMIST GIN** expresada en un Gin Tonic. Su más espiritual y simple expresión, revelando todos sus matices, mostrando su personalidad completa.

Un misterio revelado como fuente de inspiración.

- 50ml Alkkemist Gin
- 200ml de Agua Tónica Premium
- Punta de Hinojo Marino
- Hoja de Lima Kaffir



GIN & TONIC 2

Inspiración Naranja

Alegría, felicidad, optimismo. **ALKKEMIST GIN** descubrió el método para destilar estos sentimientos en un fresca y dulce inspiración.

Un elixir que irradia energía y sensaciones positivas.

- 50ml Alkkemist Gin
- 200ml de Agua Tónica Premium
- Naranja deshidratada
- Corteza de Limón Lemon Curl





TERRA

Matices complejos, difíciles de encontrar en un cocktail. Una impresión de humedad, mezclado con la frescura del bosque mediterráneo, que combina con sensación de musgo.

- 5 cl. ALKEMIST GIN
- 2 cl. Sake
- 3 cl. Sirope de wasabi
- 5 cl. Clara de huevo
- 3 cl. Zumo de limón

Decoración: hoja de bambú.



AQUA

Recreación de los aromas del Mare Nostrum. Un cocktail que traslada a quién lo degusta a la costa, inspirando relajación y tranquilidad.

- 5 cl. ALKHEMIST GIN
- 2 cl. Cocchi americano
- 3 cl. Zumo de limón

Decoración: Hinojo marino



IGNIS

El fuego es creador, emana energía, aporta calor, vida, ...

En el caso de ALKKEMIST, Ignis se crea a partir de elementos sanadores. Un cocktail que te dejará sin palabras.

- 5 cl. ALKKEMIST GIN
- 2 cl. Vino quinado
- 2 cl. Azúcar líquido
- 1 Gota de chile habanero
- 2 Cucharadas de manzanilla

Decoración: canela china



AER

Aire que aviva el fuego, oxigena el agua, mece la tierra. El aire debe oler a fresco, con un toque cítrico y amargo.

Una idea clara en su textura: etérea, volátil, ligera.

- 5 cl. ALKHEMIST GIN
- 2 cl. Cocchi americano
- 3 cl. Sirope de té de roca
- 5 cl. Zumo de Pomelo amarillo
- 6 cl. Clara de huevo
- 1 puñado de hierba luisa