

# ELABORACIÓN



Gin Xoriguer se elabora mediante un método tradicional denominado destilación simple o "one-shot method". Este sistema utiliza como combustible leña procedente de la limpieza y desbroce de los bosques de Menorca, y refrigera todo el proceso con agua de mar.

Alcohol vínico de alta calidad, enebrinas del Pirineo catalán y agua de pozo de Mahón, definen la personalidad de la ginebra. La destilación única en alambiques de cobre de más de dos siglos de antigüedad y capacidad de 700 litros acaba de conformar su carácter único y singular.

Descartados cabezas y colas de la destilación, el corazón de la producción es recogido y catado, con el resultado de una ginebra nítida y con carácter, en la que pueden apreciarse los aceites esenciales de la enebrina.

El proceso final de envasado y etiquetado en la destilería del puerto de Mahón se sigue realizando en la botella con forma de caneca, que desde el año 1750 siempre ha conservado el Gin de Mahón.

## NOTA DE CATA

### VISTA

Transparente y nítida, con cuerpo y diferenciada por los aceites esenciales de la enebrina

### AROMA

Aromática, con recuerdos de enebrina, madera verde y hierbas.

### GUSTO

Paladar herbáceo y generoso en enebrina, suaves notas cítricas terminan de redondear su carácter.

### FINAL

Largo y ligero, con suave recuerdo a pimienta negra.

**GIN**  
**XORIGUER**  
DESTILERÍAS XORIGUER - GIN MAHÓN



## MENORCA AUTÉNTICA



[www.xoriguer.es](http://www.xoriguer.es)

# AUTÉNTICA TRADICIÓN EMBOTELLADA



Desde 1750

Probablemente Gin Xoriguer Mahón fue el primer gin que se elaboró en el Mediterráneo. Su origen se remonta a más de trescientos años atrás, cuando el puerto de Mahón, por su posición estratégica, era uno de los enclaves más codiciados por las principales potencias navales.





De hecho, fue la demanda de marineros británicos y holandeses que copaban las tabernas, lo que motivó a los maestros artesanos de Menorca a iniciarse en la elaboración de la "geneva" o "gin". Así, en 1750 se creó la receta del gin de Mahón que Miguel Pons Justo, fundador de la mítica destilería menorquina, ha sabido conservar hasta nuestros días bajo la denominación "Gin Xoriguer Mahón".

Auténtica tradición embotellada, Xoriguer es una de las pocas destilerías del mundo que sigue produciendo de forma artesanal y que está reconocida como Indicación Geográfica Protegida "Gin de Mahón". Su particularidad reside en el método de elaboración artesanal, en el alcohol vínico utilizado y en sus bayas de enebro seleccionadas y reposadas durante varios años.



## POMADA

---

-  4cl Gin Xoriguer Mahón
  -  2cl zumo de limón
  -  Terminar con refresco de limón
  -  Hojas de menta y twist de limón
- 



### Gin Xoriguer

Ginebra destilada con corazón Menorquín.  
38% 700ml



### CANET

Edición especial para los amantes de lo antiguo.  
38% 700ml



### CANECO

Botella tradicional de barro utilizada en la antigüedad.  
38% 700ml



### HIERBAS (VERDES)

Hierbas aromáticas de Menorca otorgan sabor a este licor.  
25% 700ml



### HIERBAS DE MENORCA

Licor de manzanilla de roca, suave y sedoso.  
30% 700ml



### BLOODY ISLAND

Licor de higos destilado con suaves notas a orejones.  
21% 500ml







### CALENT

Tradicional receta menorquina donde se combinan la canela y el azafrán.  
25% 700ml



## GIN TONIC

---

-  4,5cl Gin Xoriguer Mahón
  -  1 tónica
  -  2 hojas de menta
  -  Piel de limón
-