



MALBEC

Este gin artesanal multipremiado proviene de la pequeña destilería de la familia Hilbing Franke en el corazón de la región vitivinícola de Mendoza, al oeste de Argentina, donde hace más de un siglo, sus antepasados plantaron las primeras uvas Malbec y comenzaron la larga historia de vinificación y destilación. La utilización de uvas Malbec de gran calidad en el proceso de maceración, le da a este gin una elegancia armoniosa y sedosa con un ligero toque de enebro y cítricos, complementado con notas florales de rosas silvestres y flores de tilo. Se trata de un gin muy versátil y suave con una duración particularmente buena.

La exquisita combinación de los seis ingredientes botánicos naturales le da a Hilbing Gin un delicado aroma y un sabor distintivo.

- Bayas de enebro frescas de la Patagonia.
- Uvas Malbec de Mendoza.
- Pétalos de rosas silvestres del piedemonte de la Cordillera de los Andes en Mendoza.
- Semillas de cilantro tostadas de la región pampeana.
- Flores de tilo de árboles centenarios de la finca Hilbing.
- Cascaras frescas de cítricos provenientes del litoral argentino.

Hilbing Gin es un producto puro y natural. Sin sabores, edulcorantes ni colorantes añadidos.

CONT.: 750/700cc.

ALCO.: 40%v/v.



Destillata - Medalla de bronce 2018.

Alberta Beverage Awards - Medalla de plata 2020.

USA Spirits Ratings- Medalla de plata 2020.

Presentando en San Francisco Awards y International Spirits Competition 2021.