Wembley Dry Gin cuenta con una calidad internacionalmente aprobada.
En los últimos años ha cosechado 12 medallas en las más prestigiosas competiciones:

International Taste and Quality Institute
BRUSELES | BELGIUM
2006 | 2009 | 2010 | 2011
THREE STARS
CRISTAL AWARD

International Spirits Competition
SAN FRANCISCO 2010 | 2012
DOUBLE GOLD MEDAL
GOLD MEDAL

Chine Wine & Spirits Awards
CHINA 2014
DOUBLE GOLD MEDAL
WINNER TROPHY

SIP AWARDS 2014
GOLD MEDAL

World Spirits Award
AUSTRIA 2014
DOUBLE GOLD MEDAL
SPIRIT OF THE YEAR

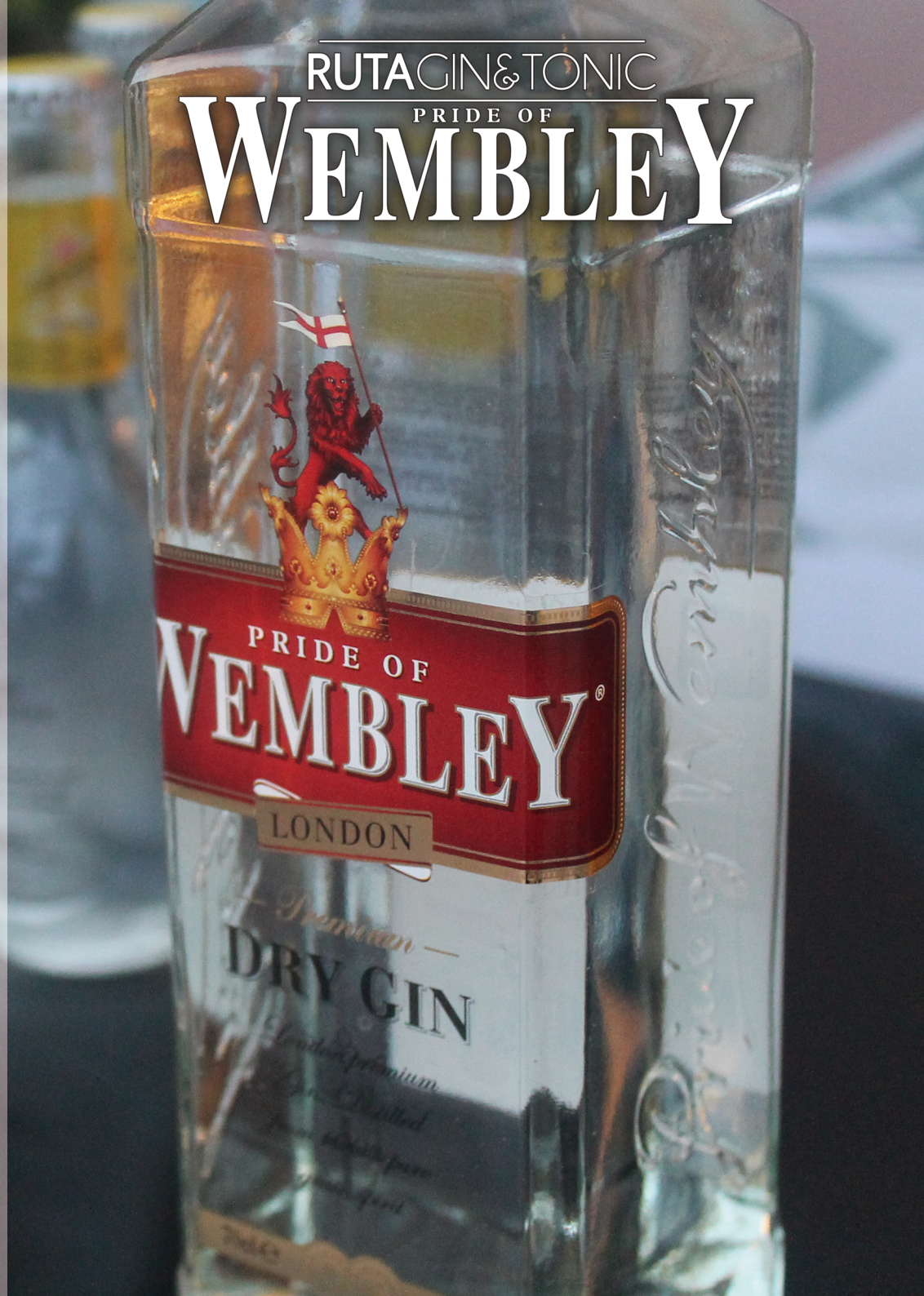
SIP AWARDS 2015

VEINTE PIES TIENDA Y CLUB DE VINOS
Distribuidor Oficial de Wembley Dry Gin en España
tienda@20piesclubdevinos.com | 983 33 62 45

www.facebook.com/WembleyDryGinEspaña

RUTA GIN&TONIC

PRIDE OF WEMBLEY



PRIDE OF WEMBLEY®
LONDON
DRY GIN

Wembley Dry Gin es una ginebra reconocida, que apuesta por un **gusto exquisito** y que evoca la elegancia, la nobleza y el prestigio británico en su diseño y en su sabor.

Lanzada en mayo de 2001, la calidad de Wembley Dry Gin ha determinado y propiciado su propio **éxito**.

Wembley Dry Gin fue diseñada en primera instancia por ***Blackburns*** de Londres, y rediseñado en 2009 por ***Claessens Internacional***, adquiriendo la personalidad inglesa de la marca y acentuando el **estilo Wembley**.

Una bebida refinada, cuyo aroma se obtiene exclusivamente a través de **cuatro destilaciones** del alcohol etílico extraído de la mejor selección de bayas de **enebro** y combinando su aroma y sabor con una exclusiva selección de **botánicos y plantas aromáticas**.

El **aroma** cuenta con una **composición muy equilibrada** y lograda. Destacan notas de cítricos y un ligero olor a enebro. En boca destaca su ligereza y frescura; nota importante de una London Dry Gin de calidad premium.

CÓMO PREPARAR UN PERFECTO WEMBLEY-TONIC

SIN PERDER LA ESENCIA DEL AUTÉNTICO LONDON DRY GIN

Enfría la Copa de balón con **mucho hielo.**

Remueve los hielos hasta que éstos empiecen a ***"sudar".***

Retira el agua sobrante.

Coloca una rodaja de **lima o de manzana verde** en el interior de la copa.

Sirve 5cl. de **Wembley Dry Gin.**

Vierte la tónica muy fría, que más se ajuste a tu paladar **lentamente**, apoyando la botella en una cuchara de espiral, para que la burbuja no rompa y el Gin-tonic conserve un sabor más chispeante.

Enebro | Cardamomo | Piel de naranja | Pétalos de rosa | Flor de hibisco | Pimienta cubeba | Piel de lima