



Vánagandr Destilerías



- VÁNAGANDR DESTILERÍAS surge como un proyecto que apuesta por la destilación de espirituosos de alta calidad, buscando la excelencia y la diferenciación en el producto y poniendo el máximo cuidado en cada detalle.
- Como primer destilado que surge de nuestro alambique, creamos una ginebra por el método London Dry y optamos por una destilación tradicional siguiendo la experiencia artesanal del destilado en Galicia, siempre sin renunciar a los aportes que la tecnología de destilación nos ofrece hoy en día y que incorporamos a nuestro alambique sin perder la esencia que queremos preservar.
- Nuestro alambique, hecho por los mejores artesanos, capta la esencia del destilado de forma pausada. Cada destilación dura 12 horas y solo produce alrededor de 420 botellas, de las que sacamos un lote singular que se embotella, etiqueta y numera de forma manual.





- Para la elaboración de nuestra ginebra contamos con los mejores alcoholes 100% de grano, la mejor selección de botánicos y la gran ventaja de contar con el agua de Galicia.
- Enebro, raíz de angélica, cassia, raíz de orris, semilla de cilantro, piel de naranja dulce, regaliz o canela de ceylán son solo algunos de los botánicos con los que conseguimos una ginebra fresca y cautivadora, llena de matices pero sin estridencias. Vánagandr Gin es impecable, limpia, brillante, cristalina, con destellos acerados y con una frugal fluidez.
- En nariz es intensa y compleja, los aromas frescos y florales se van sucediendo uno tras otro. Percibimos notas de cítricos (mandarina, lima, bergamota), flores (azahar, lirio, espliego, glicinia) y especias (canela, mirra, resina, regaliz, cedro, nuez moscada).
- En boca es de entrada amable volviéndose después fresca y vibrante, con un chispeante cosquilleo en la punta de la lengua. Repite su gama aromática y deja un recuerdo limpio y duradero que invita al siguiente trago.





Vánagandr Destilerías



Vánagandr Destilerías



- Nuestra botella es una “Oxygen” de Saverglass, exclusiva para licores premium de 70 Cl. Ha sido seleccionada para ser vestida con una etiqueta que rompe moldes, desarrollada por el ilustrador David Pintor.
- La etiqueta nos muestra el momento en el que el lobo Vánagandr, protagonista de nuestra historia, es traicionado por los dioses y atado para así evitar que, por una profecía que lo marca desde su nacimiento, pueda cumplir su destino causando el fin de los tiempos y la caída de los Dioses en el Ragnarök. Para engañarlo, el Dios Tyr pone su mano en la boca de Vánagandr como promesa de que lo van a soltar si no es capaz de romper la cadena. Entonces, Tyr perdió su mano, en vano, porque “el día del fin de los tiempos” Vánagandr rompió sus cadenas y cumplió su destino.
- El tapón sintético especial para alcoholes y de cabeza de madera, lleva incorporado un dosificador antigoteo para facilitar el servicio.



**VÁNAGANDR**

70 años LONDON GIN DRY 43% VOL

100% GRAIN SPIRIT

small batch distilled  
handcrafted

na mano como prenda  
en las fauces del lobo,  
un lobo destinado a  
destruir el mundo,  
un mundo pendiente  
de una cadena,  
una cadena hecha  
para detener la profecía,  
profecía que ahora  
Lienes en tu mano.

Conoce la historia en:  
[www.vanagandr.com](http://www.vanagandr.com)

Botella de Lote  
R.E. nº 41.016/C  
VÁNAGANDR DESTILERÍAS S.L.  
A Telva 13A. Cambra. A Coruña.  
España

8437015126005

**BOTANICALS**

Juniperus communis  
Elettaria Coriaria  
Silybum maritimum  
Citrus aurantium  
Cinnamomum  
Cinnamomum  
Angelica archangelica  
Elicorrhiza  
Coriandrum  
Iris Germanica  
Citrus Limonum



Vánagandr Destilerías



Vana gandr Destilerias



Vánagandr Destilerías



Vanaqandr Destilerias

VÁNAGANDR  
70cl LONDON GIN DRY 47% VOL



Vánagandr Destilerías



- A TELVA 13 A, CAMBRE, 15181 LA CORUÑA, GALICIA, ESPAÑA
- PERSONA DE CONTACTO: ENRIQUE PENA GONZÁLEZ
- TEL. +34 607 642 624



Vánagandr Destilerías