



IMAGIC

GIN





DESTILERÍAS MANUEL ACHA

Destilerías Manuel Acha S.A. es una de las empresas familiares más antiguas de España y la más longeva del País Vasco. Fundada en 1831 para la elaboración de licores de gran calidad, esta destilería mantiene viva la tradición de cinco generaciones.

En colaboración con el afamado asesor gastronómico **Carles Font*** crean una ginebra única, original y exclusiva, no solo por su sabor sino también por su originalidad.

Destilerías Manuel Acha S.A. is one of the oldest family companies in España and the oldest in the Basque Country. It is founded in 1831 to elaborate high quality liquors. This distillery is the 5th generation.

In collaboration with the famous gastronomic consultant **Carles Font***, they create an unique gin, original and exclusive, not only for its taste but also for its originality.

*Carles Font



IMAGIC GIN se muestra como un homenaje a la alquimia.

La alquimia, en la antigüedad se basaba en el cambio y/o transformación de los elementos. Por ello IMAGIC GIN representa la exclusividad, no solo en la formulación, sino también en la magia y en el cambio cromático al contacto con la tónica o refrescos de limón.

El símbolo de Hermes Trismegisto simbolizaba el tratamiento de botánicos, para conseguir a través de la mutación y el color, el elixir de la felicidad. IMAGIC GIN y su elaboración natural, busca conseguir el sabor y aroma únicos, y por supuesto lograr la máxima satisfacción de quien la consume.

De la unión, la sabiduría y el esfuerzo de ambos nace IMAGIC GIN.

From the union, wisdom and the effort of both was born IMAGIC GIN.

IMAGIC GIN is shown as a tribute to alchemy. Alchemy in ancient times was based on the change and/or transformation of elements. Therefore, IMAGIC GIN represents the exclusivity, not only in the development and transformation gin but also the magic and change achieved through color when it is in contact with the tonic or the lemon soft drink.

The symbol of Hermes Trismegisto symbolized treatment of botanicals and magic to get through mutation and color the elixir of happiness. IMAGIC GIN and its natural elaboration, looks for get an unique and special aroma, and of course, the treatment of natural botanicals and color transformation seeks to achieve the joy of who consumes it.



IMAGIC

GIN



IMAGIC GIN es una ginebra Premium, 100% destilada en alambiques de cobre de 1880 en un proceso artesanal y tradicional. Se define como equilibrada y con botánicos tradicionales de nuestra cultura y otros más exóticos y singulares.

Estos botánicos tienen efectos doblemente digestivos, debido a la composición de algunas de las plantas elegidas en el proceso de maceración.

Del color destacamos el sorprendente y progresivo cambio que se produce al contacto con la tónica o los refrescos de limón. IMAGIC GIN da un giro cromático, pasando de su característico marrón a un espectacular tono rosa malva, que crea la expectación y curiosidad deseada.

IMAGIC GIN is a Premium and natural gin, 100% distilled, in copper stills of 1880 in an artisan and traditional process. It is defined as a balanced with traditional botanicals of our culture and more exotic and singular ones. These botanical have double digestive effects are due to its organoleptic composition chosen in some plants in the maceration process.

Highlight the magical color change that happens when the gin comes into contact with the tonic or lime soft drinks. IMAGIC GIN gives a chromatic twist of color, going their characteristic brown to a spectacular pink mauve tone, which creates the desired expectation and curiosity.



Izquierda, mezcla realizada con refresco de limón y derecha, mezcla realizada con tónica. On the left, the cocktail is made with lemon soft drink and on the right, is made with tonic.

El campeón de España y 5º campeón mundial de coctelería, **Patxi Troitiño**, siendo además profesor en el Basque Culinary Center y gran comunicador y formador en este campo, considera que es una ginebra excepcional con un toque mágico, diferente y único, al conseguir un cambio de color tan magnífico y original. Un toque elegante en consonancia con un sabor balsámico y fresco a la altura de los mejores combinados.

Patxi Troitiño Spanish bartender champion and 5th world champion, being also a professor in the Basque Culinary Center and great communicator and trainer in this field, considered to be an exceptional gin with a magical twist to get a color change as magnificent and original. An elegant and full color touch consistent with a balsamic flavor and match the best combination.

Una ginebra excepcional con un toque mágico

Patxi Troitiño



IMAGIC

GIN



DESTILERÍAS ACHA, S.A.

C/ Maskuribai, 4

01470 · Amurrio (Álava) · España