

### Más de 300 profesionales del sector horeca y distribución se reunirán en A Coruña en el evento sensorial 'Galicia Experience' de la ginebra Puerto de Indias

- La marca sevillana congregará a empresarios y trabajadores del sector hostelero y de la distribución en el restaurante Árbore da Veira del prestigioso chef Luis Veira de A Coruña.
- Los invitados podrán realizar, a través de un 'túnel de experiencias', un recorrido sensorial para conocer la historia, características e ingredientes que componen cada una de sus variedades de ginebra.

**A Coruña, 16 de julio de 2019.** Gin Premium Puerto de Indias celebra mañana, 17 de julio, en el restaurante Árbore da Veira del prestigioso chef Luis Veira en A Coruña el evento 'Puerto de Indias Galicia Experience 2019'. Este encuentro, que reunirá a más de 300 profesionales del sector horeca y distribución de la parte Norte de España y de Portugal, tiene el objetivo de dar a conocer la historia, el modo de elaboración y las características propias de esta ginebra que, el año pasado, logró posicionarse entre las 10 ginebras más consumidas del mundo, según el informe de International Wines and Spirits Record (IWSR), que analiza las ventas de bebidas espirituosas a nivel mundial desde 2013 hasta 2017.

A través de un 'túnel de experiencias', los invitados al evento podrán realizar un recorrido sensorial por tres salas diferentes, cada una tematizada con los elementos correspondientes a cada referencia de la marca (Strawberry, Classic y Pure Black Edition), donde conocerán los detalles de su creación y las propiedades de cada una de ellas, además de contemplar, tocar, oler y saborear los diferentes ingredientes que las componen.

Durante el encuentro, los reconocidos bartenders de Puerto de Indias David Ortiz y Miguel Arbe ofrecerán una serie de 'masterclass' donde presentarán a los asistentes varios 'perfect serves' elaborados con cada una de las referencias de la marca, con el objetivo de dar a conocer las combinaciones de ginebra, mixers y botánicos más óptimas y que los profesionales puedan ponerlo en práctica en sus establecimientos. Durante la tarde, los asistentes podrán probar estos perfect serves en un afterwork profesional.

El evento finalizará con una gran fiesta, que tendrá lugar en la Finca Montesqueiro durante la noche del jueves 18, donde los participantes degustarán la propuesta de coctelería de la marca que marcará tendencia durante la temporada de verano.

Según Basilio Rodríguez, director de Marketing de Gin Premium Puerto de Indias, "con este evento queremos agradecer todo el apoyo y confianza que hemos recibido durante nuestros casi seis años de trayectoria por parte de los profesionales de Galicia y de toda la zona norte de España. Con esta experiencia sensorial pretendemos acercar desde Sevilla los olores y sabores de nuestra destilería para que sientan nuestro ambiente en su propia casa".

**Gabinete de Comunicación - Ginebra Puerto de Indias**

Alicia Casado / Daniel Barberá

954 06 44 11 / 652 376 697

[comunicacion@ginpuertodeindias.com](mailto:comunicacion@ginpuertodeindias.com)



## NOTA DE PRENSA

### Sobre Puerto de Indias

Puerto de Indias es una ginebra Premium elaborada en Carmona (Sevilla), en una de las destilerías más antiguas y con mayor tradición de Andalucía. Su nombre está relacionado con el descubrimiento de América, época en la que Sevilla se convirtió en uno de los principales puertos de intercambio de mercancías entre España y el Nuevo Mundo.

Cuenta con tres variedades de ginebra: Pure Black Edition, con una graduación de 40 grados y un sabor intenso; Strawberry, pionera en su sector con un intenso aroma a fresa; y la recién relanzada Classic, de 40 grados, con una fórmula más fresca y más cítrica.

La conjugación del saber hacer y la innovación, sumada a la dedicación y esmero en su cuidado proceso de destilación, han hecho posible un producto con personalidad propia que ya se encuentra en fase de consolidación y expansión en el mercado internacional.

**Gabinete de Comunicación - Ginebra Puerto de Indias**

Alicia Casado / Daniel Barberá

954 06 44 11 / 652 376 697

[comunicacion@ginpuertodeindias.com](mailto:comunicacion@ginpuertodeindias.com)