





ABSOLUT
Country of Sweden
VODKA

*This superb vodka
was distilled from grain grown
in the rich fields of southern Sweden.
It has been produced at the famous
old distilleries near Åhus
in accordance with more than
400 years of Swedish tradition.
Vodka has been sold under the name
Absolut since 1879.*

40% ALC./VOL. (80 PROOF) 1 LITER

IMPORTED

PRODUCED AND BOTTLED IN ÅHUS, SWEDEN
V&S VIN&SPRIT AB (PUBL)

ABSOLUT VODKA

El auténtico sabor del vodka

ABSOLUT VODKA se presentó por primera vez en Nueva York en 1979. Rápidamente se hizo muy popular en toda la ciudad, después en Estados Unidos y en el mundo entero. Pero la receta que imprime a ABSOLUT este sabor puro y natural tiene más de 30 años. Como el tarro de medicinas del S. XVIII que se encontró en una tienda de antigüedades de Estocolmo, que sirvió de inspiración para el diseño de la icónica botella de ABSOLUT VODKA.

¿CUÁL ES EL SABOR REAL DEL AUTÉNTICO VODKA?

ABSOLUT VODKA se hace exclusivamente a partir de ingredientes naturales y, a diferencia de lo que ocurre con muchos otros vodkas, no contiene azúcar añadido. ABSOLUT es, de hecho, tan puro como puede ser el vodka. Aún así, la pureza tiene un sabor: rico, con cuerpo y complejo, pero suave y maduro con el carácter distintivo del grano de trigo, seguido de un toque a frutas secas.

¿POR QUÉ CAMBIAR LO QUE ES PERFECTO?

En 1879, Lars Olsson Smith introdujo la destilación continua con la que destiló Absolut Rent Bränvin (Absolute Pure Vodka). En vez de destilar el vodka tres o cuatro veces, lo habitual, se destilaba un número infinito de veces. Cien años más tarde, volvió a re-lanzarse como ABSOLUT. Y al igual que entonces, ABSOLUT sigue produciéndose en Åhus, la ciudad natal de L.O. Smith. Y también el lugar donde se cosecha el trigo con el que se produce el vodka. El modo de hacer ABSOLUT no cambiará, como tampoco lo hará el



auténtico sabor del vodka.

MANTENIENDO LA PUREZA DE LOS INGREDIENTES NATI

Los ingredientes principales de ABSOLUT VODKA son agua y trigo de invierno. El agua proviene de un profundo pozo de Åhus, protegida contra las impurezas. Este trigo de invierno se distingue de otras cosechas: se siembra en otoño y se recolecta en el siguiente. Mientras tanto va creciendo bajo la nieve sueca desarrollando un grano duro. Además, el uso de fertilizantes es mínimo.



CONSEJOS PARA DISFRUTAR DE ABSOLUT

Al ser tan puro, ¿por qué no beber directamente ABSOLUT VODKA tal cual? De hecho, existe una razón de peso: cuanto más puro es el vodka, mejor se combina con otros sabores, porque ABSOLUT VODKA realza otros sabores. Y también porque en las bebidas que te sugerimos a continuación encontrarás muchos sabores muy apetecibles.

BEBIDAS CON ABSOLUT VODKA



ABSOLUT VODKA TONIC

1 parte de ABSOLUT Vodka

Tónica

Cuña de lima

Llena una copa balón alta de cubitos de hielo, hasta el borde. Vierte ABSOLUT VODKA y la tónica sobre el hielo y adorna con una cuña de lima.



ABSOLUT CRANBERRY

ABSOLUT Vodka

Zumo de arándanos rojos

Lima

Llena una copa balón alta de cubitos de hielo, hasta el borde. Vierte ABSOLUT VODKA y el zumo de arándanos rojos sobre el hielo. Adórnalo con una cuña de lima.



ABSOLUT ELDER

4 partes de ABSOLUT Vodka

1 parte de Eldeflower Cordial

2 parte de zumo de limón

1 parte de jarabe de azúcar

1 chorrito de licor amargo de melocotón

4 hojas de menta

Mezcla todos los ingredientes y fíltralo finamente sobre un vaso de cóctel bien frío con el borde impregnado de azúcar. Adórnalo con una rodajita de limón.



ABSOLUT VODKA MARTINI

1 parte de ABSOLUT Vodka

2 chorritos de vermut seco

Aceituna

Agita el vodka y el vermut con hielo en una coctelera con hielo, filtra sobre una copa de cóctel bien fría y adórnalo con una rodajita de limón o una aceituna gorda.



ABSOLUT VODKA GIMLET

2 partes de ABSOLUT Vodka

1 parte de lima cordial

Cuña de lima

Llena un vaso de whisky con cubitos de hielo, hasta el borde. Vierte ABSOLUT VODKA y la lima cordial sobre el hielo. Adórnalo con una cuña de lima.



ABSOLUT POMEGRANATE JULEP

5 partes de ABSOLUT Vodka

3 partes de zumo de granada

3 partes de zumo de pomelo

1 parte de jarabe de miel

4 hojas de menta

Machaca las cuatro hojas de menta con el jarabe de miel en el fondo de un agitador. Añade hielo y el resto de los ingredientes. Agita y filtra sobre el vaso lleno de hielo. Adórnalo con un ramito de hojas de menta.