



## **Gin Oro, la primera ginebra del mundo con aroma de aceite de oliva**

LOCALIZACIÓN: Arahál (Sevilla)

DURACIÓN: 1'40"

**RESUMEN:** Hace tres años que el emprendedor Antonio Fernández, de Arahál (Sevilla) empezó a trabajar en esta idea. Propietario de una almazara, realizó innumerables pruebas hasta dar con la fórmula definitiva. El resultado ya está en el mercado: una ginebra elaborada con esencias de aceite cuyos toques afrutados recuerdan al jugo de oliva manzanilla que él mismo produce.

### **VTR:**

Esta ginebra acaba de salir al mercado y no es una ginebra cualquiera. Tiene un secreto...Viendo estas imágenes, ¿adivinan cuál? Un toque especial de aceite de oliva.

### **TOTAL ANTONIO FERNÁNDEZ Creador de Gin Oro**

*"Lleva toques frutales, toques aromáticos que recuerdan, por lo menos a mí y al que lo prueba, a mi aceite".*

En concreto, a este aceite de oliva manzanilla que produce la almazara de Antonio, en la localidad sevillana de Arahál. La idea empezó a rondar el pensamiento de este emprendedor hace tres años. Luego llegaron muchas pruebas hasta dar con la fórmula correcta. Pero ¿por qué ginebra?

### **TOTAL ANTONIO FERNÁNDEZ Creador de Gin Oro**

*"Sé que es un producto que estaba digamos en auge, cada vez más. Y lo veía muy llamativo, creo que la gente se fijaba mucho en ese producto, más que en otros. Entonces, cuando saliera una ginebra con toques de aceite yo creía que podía dar mucho de qué hablar. Y, de hecho, en el poco tiempo que llevamos pues lo está haciendo"...*

Tras el primer vino de limón del mundo de Bollullos Par del Condado. Y la exitosa ginebra de fresas de Carmona, ha nacido en Andalucía otra bebida rompedora. De momento, con producción limitada.

### **TOTAL ANTONIO FERNÁNDEZ Creador de Gin Oro**

*"Sobre unas cinco mil botellas son las primeras, pero escasas dos tres semanas ya estamos en proceso de ampliar mucha más cantidad".*

España es el tercer país del mundo donde se bebe más gin tonics, según la International Wine and Spirit Research. Esta ginebra ha sido elaborada en colaboración con una destilería andaluza. Y ha llegado, según su creador, para competir con las mejores del mercado.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico [info@historiasdeluz.es](mailto:info@historiasdeluz.es)