

SINGULAR

DESTILADOS ARTESANOS PREMIUM



www.singularspirits.es
[@singularspirits](https://www.instagram.com/singularspirits)

Gin • Vodka
PURE & CRAFTED
ARTESANOS

Madrid - Vitoria Gasteiz



DESTILADOS ARTESANOS

Una nueva forma de producir

Como reacción a la globalización agresiva de los últimos años, ha surgido en todo el mundo una conciencia nueva que implica mayor exigencia por parte de quienes consumimos. El fenómeno CRAFT reivindica lo hecho a mano y no procesado, lo autóctono y lo natural como un valor de confianza y autenticidad. Más que una forma de consumir, es, por encima de todo, una nueva forma de producir, en proximidad, dando tiempo y cuidado a cada paso del proceso, con ingredientes locales, naturales y sin aditivos de ningún tipo.

ARTISAN SPIRITS

A new production method

As a reaction to the aggressive globalization of recent years, a new consciousness has emerged around the world that implies a greater demand from consumers. The CRAFT phenomenon, all around the world, demands natural, non processed and handcrafted products. Consumers trust on authentic, local and natural products. The "Craft" trend is not a new way of consumption but a new way of producing, handcrafted, giving time and care at every step of the process, with local ingredients and 100% natural.

MARTÍN SESSÉ

SINGULAR DRY GIN

Inspirada en las primeras expediciones botánicas al Nuevo Mundo

GINEBRA ARTESANA PREMIUM TIPO LONDON DRY GIN

100% natural, sin saborizantes, ni químicos, ni azúcares añadidos. Elaborada a mano en microdestilería, en lotes reducidos y cuidados, con ingredientes naturales y locales.

Por su alta calidad de destilación, no es sometida a ningún filtrado y conserva así todo el sabor y matices de sus botánicos. Elaborada con botánicos que Martín Sessé tuvo ocasión de estudiar en sus expediciones al "Nuevo Mundo" y con botánicos del Madrid más puro como la violeta y la verbena. Catorce botánicos en perfecta armonía.

100% NATURAL AND CRAFTED IN SMALL BATCHES USING TRUE ARTISAN "ONE SHOT" DISTILLATION METHOD

Thanks to this traditional process in copper still we do not filter our gin preserving all its flavours, freshness and nuances.

A perfect combination of fourteen all-natural botanicals, headed by fresh juniper berries and harmonized by the elegance of the orris root. The crisp freshness of spanish lemon and oranges, the complexity of unique and exceptional botanicals inspired by Martín Sessé's expeditions to Central America & Caribe, such as sweet potato, squash seeds or coriander. The herbal touch of thyme, Rosemary and a wink to Madrid tradition, violet and verbena.

**GINEBRA ARTESANA- HECHA A MANO EN MADRID.
DESTILACIÓN "ONE SHOT". SIN FILTRAR. 42º ALC**



RIP

Exclusivamente 380 botellas por lote. Pura dedicación.

VODKA ARTESANO 100% NATURAL, SIN QUÍMICOS NI AZUCARES AÑADIDOS.

Destilado de uva española y cereal en lotes exclusivos de 380 botellas numeradas.

R.I.P Vodka es destilado cuatro veces – siempre trabajando a destilaciones por encima de 90º en columna de destilación de cobre – así producimos un vodka extraordinariamente puro y con mucho cuerpo. Las destilaciones lentas en cobre lo convierten en un destilado de gran untuosidad y suavidad en boca.

Este proceso UNFILTERED preserva el sabor, untuosidad y el carácter de la materia prima original: uva española y cereal.

HANDCRAFTED FULL TASTE MADRID VODKA

R.I.P. is a pure 100% natural unfiltered vodka. Handcrafted from unique spanish tempranillo grapes, cereals and pure water. No additives, no chemicals, no sugar, no filters.

R.I.P Vodka is four times distilled – always working distillations above 90% in copper fragmentation column- so we produce an extraordinary pure and full bodied VODKA. The unfiltered process preserves the flavor, unctuousity and character of the original raw materials. The more you filter the vodka, the more neutral and tasteless it gets, and R.I.P Vodka is everything but neutral or average. A smooth, fresh and pure vodka. A velvety mouthfeel and a tastefully finish.

Producing in small batches and distilling during long periods increases the amount of copper contact in our stills and columns. Our spirits deliver unparalleled quality."

**40º ALC. HECHO A MANO EN MADRID
100 NATURAL - SIN FILTRAR.**



IRADIER Y BULEFY

SIPPING VODKA
GRAIN TO BOTTLE PHILOSOPHY

Descubre la filosofía "Grain to bottle"

VODKA ARTESANO PREMIUM. 100% NATURAL, SIN QUÍMICOS NI AZUCARES AÑADIDOS

Exclusivo proceso "grain to bottle": elaboramos nuestro alcohol en la propia destilería mediante el proceso natural de fermentación. Preservamos así las notas dulces y nobles de la cebada y de a tierra de la que procede.

Vodka puro, cristalino, redondo en boca con un final muy suave gracias a sus lentas destilaciones en cobre.

**PREMIUM ARTISAN VODKA.
100% NATURAL, NO CHEMICALS,
NO SUGAR AND NON CHILL FILTERED**

Our quality and uniqueness lies in the grain to the bottle process; each batch is milled, mashed, fermented, distilled and bottled by hand entirely on the distillery.

BASQUE- GROWN barley provides a round and pleasantly sweet and warm flavor. Copper still slow distillations results on an extraordinary smooth vodka.

VODKA - 40% ALC. HECHO A MANO EN VITORIA- GASTEIZ.



IRADIER Y BULFY

DRY GIN
GRAIN TO BOTTLE PHILOSOPHY

Vasco de nacimiento africano de espíritu

EXPLORADOR, CIENTÍFICO, INVENTOR Y ESCRITOR VITORIANO.

Precoz hombre de ciencia que exploró una vasta extensión de territorio en África ecuatorial conocida, antes de 1900, como el País del Muni. Celebramos la filosofía "Grain to Bottle", "del grano a la botella" en la misma destilería. Significa que compramos el grano de cebada, lo cocemos, fermentamos y destilamos y embotellamos in situ, enteramente nosotros.

Elaborado 100% con cebada y enebro local. Y en homenaje al espíritu africano de Iradier y Bulfy incluimos en nuestra receta ingredientes únicos como el cacao y la pimienta de guinea.

MANUEL IRADIER Y BULFY

Explorer, scientist, inventor and writer, a fascinating personality as rich in facets as intense in his actions. He explored a vast and savage territory in equatorial Africa known, before 1900, as the Country on Muni.

GRAIN TO BOTTLE PROCESS

It is commonplace for spirit brands to bulk-buy their base alcohol from a supplier and redistill with their own botanicals. We do not take shortcuts, we create our own base alcohol starting from local grown barley. Our process maintains the distinct characteristic of the grain, creating a round and slightly sweet base spirit. Our spirits are a homage to a singular character who showed us that there are not shortcuts to anywhere worthwhile.

DRY GIN - 42% ALC. HECHA A MANO EN VITORIA-GASTEIZ.



IRADIER Y BULFY

IPA GIN

GRAIN TO BOTTLE PHILOSOPHY

La cerveza elevada a espíritu

GINEBRA ARTESANA IPA – LA ÚNICA ELABORADA PARTIENDO DE LOS MISMOS INGREDIENTES Y PROCESO QUE UNA CERVEZA.

Elaborada artesanalmente mediante cocción y fermentación de cebada, un proceso muy similar al de la cerveza del que luego destilamos su espíritu en alambique de cobre de tan solo 300 Litros.

Tras una primera destilación maceramos los botánicos de Iradier y Bulfy Dry Gin (cacao, pimienta de guinea, cardamomo, naranja amarga, etc.), que aportan a nuestra ginebra su sabor y su carácter. Después destilamos de nuevo sin prisa, durante horas.

Finalmente, añadimos dos variedades de

lúpulo, Cascade y Amarillo, típicos de las cervezas IPA, que hacen de Iradier y Bulfy IPA GIN una ginebra única. Un sabor muy especial y diferente a otras ginebras clásicas. Nuestro alcohol base de cebada aporta un toque suave y cálido de malta de cebada. Las flores del lúpulo son prominentes en nariz y están acompañadas por claras notas de enebro, especias y cítricos. Aportan un retrogusto final brillante, muy refrescante y ligeramente seco, que destaca especialmente en Gin & Tonic

IRADIER Y BULFY IPA GIN IS CRAFTED FROM SCRATCH STARTING WITH THE SAME INGREDIENTS AS BEER: WATER, BARLEY AND YEAST.

We mill, mash and ferment local barley in a beer-like process to get our own alcohol. Then we distill it in a 300 liters Arnold Holstein copper still. IPA gin starts with our unique base alcohol, extremely soft, taste-full, and with the warm touch of malted barley. After macerate the botanics of Iradier y Bulfy Dry Gin (basque juniper, cocoa, guinea pepper, cardamom, bitter orange, etc.), which give our gin its very personal and unique character, we distill again without haste, for hours.

Finally, we add two varieties of hops, Cascade and Amarillo, typical of IPA beers, and full of aromas, which make Iradier y Bulfy a unique IPA GIN. A truly special flavor, very different from classic gins, that armonice perfectly with our barley base alcohol. The hop flowers are prominent on the nose and are accompanied by clear notes of juniper, spices and citrus. They provide a bright final aftertaste, very refreshing and slightly dry, which stands out especially in Gin & Tonic

**GINEBRA ARTESANA- VITORIA-GASTEIZ // HOP INFUSED DISTILLED GIN. 42º ALC
HOP INFUSED GIN - 42% ALC. Hecha a mano en Vitoria-Gasteiz.**



MARTÍN SESSE

SINGULAR DRY GIN

IRADIER Y BULFY

GRAIN TO BOTTLE PHILOSOPHY
HANDCRAFTED - BASQUE COUNTRY



EL PROCESO ARTESANO

HECHO A MANO EN MICRODESTILERÍA

Handcrafted in Micro-distillery

100% INGRED. NATURALES, SIN QUÍMICOS

100% natural ingredients

SIN AZÚCARES NI SABORIZANTES

No chemicals, sugars or sweeteners

INGREDIENTES LOCALES

Local ingredients

DESTILACION TRADICIONAL EN COBRE

Traditional small batch copper still

SIN ATAJOS: respetando el tiempo y los procesos artesanos.

No shortcuts, respect for the traditional method

Producing in small batches and distilling during long periods increases the amount of copper contact in our stills and columns. Our spirits deliver unparalleled quality."

