ArteNOM Selección de 1146 „ Aňejo ” agave Azul tequila 41.3% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové





EAN	618115113739
Kód produktu	TQ011651

Tequila jantarové barvy zaujme bohatým aroma karamelu, citrusů, koření a vanilky. V chuti se následně kromě karamelu projeví také tóny ořechů a pudinku, které plynule přechází do hořkosladké linky s nádechem pomerančové kůry a hořké čokolády.

V horském městě Atotonilco el Alto, v nadmořské výšce 1400 metrů, roste modrá agáve – klíčová surovinyáa pro vznik výjimečné ařejo tequily s certifikací NOM 1146. Zdejší půda a klima dodávají rostlinám specifický charakter, který se odráží v chuti výsledného produktu. V kombinaci s tradičními metodami výroby a dvojitou destilací pak vzniká tequila, která v sobě spojuje to nejlepší z mexického řemesla a terroir.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

ArteNOM Selección de 1146 „ Aňejo ” agave Azul tequila 41.3% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

Popis

Mexické město Tequila ve státě Jalisco je domovem řady známých stejnojmenných destilátů. Jedním z nich je i ArteNOM Selección de 1146, tequila vznikající pod rukama master distillera Enrique Fonseca (který současně vyrábí také tequilu Arquitecto) v palírně Tequileña. Jejím základem je agáve Tequilana Weber, známá také jako modrá agáve, která pochází převážně z Fonsecova rodného města Atotonilco el Alto a jeho okolí. Veškerá tequila tak pochází z oblasti Los Altos, tedy mexické Vysočiny. V případě této añejo varianty nechává Fonseco tequilu nejprve zrát minimálně 14 měsíců v sudech po víně Cabernet Franc z francouzského údolí Loiry. Následně je tequila přesunuta do vypálených sudů z amerického bílého dubu, kde dříve zrála kanadská whisky či tennessee rye. V nich zraje dalších minimálně 14 měsíců, aby se dosáhlo skutečně mistrovské rovnováhy mezi dřevitými tóny a chutí agáve. Výběrová řada ArteNOM je jedním z projektů společnosti Las Joyas Del Agave, která k tvorbě svého portfolia přistupuje netradičně. Místo jednotného stylu dává prostor konkrétním tequileros, aby ve svých vlastních palírnách vytvořili produkty odrážející jejich osobnost, přístup i terroir.Výsledkem je rozmanitá kolekce tequil, z nichž je každá originálem, a zároveň odráží ducha mexického řemesla. Jak napovídá samotný název, ArteNOM tak dává výrobcům možnost představit umění (v angličtině „art“) svého NOM – registračního čísla označujícího konkrétního palírnu.

Hlavní parametry

Značka	ArteNOM
Druh	Tequila
Detail	Aňejo
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Původ	Jalisco, Mexiko
Zrání	v dubových sudech, ex-Whisky
Produkce	raritní kousek
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	41,30 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	Tequila
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	True Believers Arquitecto