

Casa la Cofradia añejo „ Special reserve ” 100% of Blue agave tequila 38% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agákové



EAN

7506214710566

Kód produktu

TQ005277

Añejo tequila 100% Blue agave je vyrobena ze 100% modré agáve z oblasti Jalisco v Mexiku. Jedná se o prémiovou tequilu určená pro znalce, která zrála minimálně po dobu 12 měsíců v dubovém sudu. Tím získala svou lehce nazlátlou barvu. Casa La Cofradia Cerámica Añejo rozvíjí své jedinečné aroma prostřednictvím tradičního výrobního procesu. Modré agáve se paří 40 hodin ve speciálních zednických pecích, poté se šetrně destilují a zrají minimálně 12 měsíců v pečlivě vybraných dubových sudech. Tato Añejo Tequila byla oceněna zlatou medailí na International Spirits Competition v San Franciscu. Tato mimořádná tequila je k dispozici v 700 ml lahvičce s 38 % obj.

VŮNĚ: Intenzivní bylinné aroma s nádechem karamelu. **CHUŤ:** Harmonizující směs silných bylin, podtržená jemnou sladkostí. **ZÁVĚR:** Krémově vanilkový tón, který jemně vybledne.

Celkový dojem z Casa La Cofradia Cerámica Añejo - Stejně jako její sourozenci je i tato tequila plněná do jemné, jemně zdobené porcelánové láhve. Ale tato Añejo Tequila nejen lahodí oku, ale ani chuť této Añejo Tequily se nedá opovrhnout. Vzhledem ke klimatickým podmínkám, které v Mexiku panují, je sudové stárnutí optimální, proto rozvíjí svůj měkký charakter. Doporučujeme vychutnat si tento prémiový Casa La Cofradia Cerámica Añejo pure.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Casa la Cofradia añejo „ Special reserve ” 100% of Blue agave tequila 38% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávané

Popis

Barva je temně zlatavá. Ve vůni je jemné ovoce, agáve a dotek koření. V chuti se projevuje nasládlého ovoce v kombinaci z sladkým kořením, vanilka. Závěr je mírně sladký, ovocně kořenitý s trochou pepře v závěru. Celou její krásu a eleganci umocňuje její plnění do stylových keramických lahví. La Cofradia tequily vyrábí mexická společnost La Cofradia více jak 50 let. Filozofie firmy je vyrábět nejlepší tequila na základě tradičních výrobních procesů, které jsou zárukou výborné kvality. Jejich tequily už mají mnohá světová ocenění, díky kterým jsou známé po celém světě. Zakladatelem Cofradia Tequila je Maestro Tequilero Jose „Pepe“ Hermosillo. Palírna v oblasti kolem sopky Tequila byla založena v polovině 18. století. postavený jako venkovský dům. Tequila se zde vyrábí podle starých tradic již 7. generaci. Při výrobě své prémiové tequily se Cofradia spoléhá výhradně na certifikovanou bio kvalitu svých přibližně jednoho milionu rostlin agáve a nechává je kontrolovat neustálými nezávislými kontrolami kvality. Používají se pouze agáve z Cofradia, které jsou zvláště bohaté na minerály díky sopečné hornině. Tato palírna nabízí také Cerámica Edition, ve které se tequila stáčí do speciálně zdobených keramických lahví.

Hlavní parametry

Značka	la Cofradia
Druh	Tequila
Detail	stařená tequila v dubových sudech & Añejo
Původ	Jalisco, Mexiko
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Tequila
EU Distributor	DP Brands s.r.o. Charvatská 1386/4 Brno-Královo Pole 61200, Česká republika
Výrobce	La Cofradia s.a. Calle La Cofradía 1297, La Cofradía, Tequila, Jal., Mexiko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.