Centinela „ Anějo ” agave Azul tequila 38% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové







EAN	749787301022
Kód produktu	TQ007120

Chuť Tequily Centinela A?ejo, 100% agáve, okouzlila již nejednoho milovníka kvalitních destilátů a změnila chápání pojmu tequila mnoha lidem na celém světě. Pokud by sudy mohly mluvit, řekly by nám o čarovném procesu uvnitř jejich dubových stěn a o tajemství stvoření jantarového zbarvení, kterým disponuje tequila Centinela Aňejo. Tato tequila zrající uvnitř dubových sudů celé 2 roky, i přesto, že pro označení a?ejo neboli letitá, stačí rok pouze jeden, je určena k pomalému vychutnávání. Pokud ji chcete kombinovat, můžete s její pomocí připravit opravdu jedinečné koktejly. Hodí se k mexickým pokrmům a k dezertům v kombinaci s kávou.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Centinela „ Anějo ” agave Azul tequila 38% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

Popis

"Barva: Přirozeně zlatáAroma: Lehce vařená agáve s výraznějšími tóny medu a ovoce, jemné pečící kořeníChuť: Tradiční agáve a koření, vylapšené zcela originálními tóny výrazně květnaté ovocitosti. Tělo je lehké, ale komplexní. Ohromné spektrum chutí se navzájem předbíhá a dere do popředí. Nalezneme ovoce, květiny, hořké dubové tóny, příchutě agáve s pepřem, kořením a dokonce i náznak kouře. Závěr nabídne ovoce, pečící koření a v samotné dochuti dub a kouř. To vše v opravdu dlouhé dochuti, která si po chvíli řekne o další doušek. První destilace se nazývá „destrozamiento"". Během 5 hodin se odstraní „colas y cabezas"", tedy hlava i ocas a ponechá se srdce, v tomto procesu pojmenované „ordinario"". Během druhé, 10hodinové destilace „rectificacion"" se opět odstraní hlava i ocas (úkap a dokap). V této fázi se již srdce, tedy průkap, nazývá Tequila. Centinela Reposado zraje 30 měsíců v dříve použitých 200 litrových sudech po bourbonu z amerického bílého dubu. Tequila Centinela byla založena v roce 1904 a byla první palírnou se sídlem v Arandas, Jalisco. Centinela znamená „ten, kterého je třeba sledovat a udržovat"". Proces výroby se od založení nezměnil, spojujením tradice se špičkovou technologií je zajištěna konzistence produktů. Agáve dozrávají přibližně 8 let a jsou ručně sbírány na vrcholu zrání z vlastních polí agáve. Vedle toho nakupují také 20 % od místních výrobců, aby pomohli ekonomice regionu. Jimadori jsou najímáni jako pracovníci na plný úvazek a za svou práci jsou adekvátně ohodnoceni. Jejich profesionalita spočívá v krájení pencas extrémně blízko k pině, aby se během vaření zabránilo jakékoli hořké chuti."

Hlavní parametry

Značka	Centinela
Druh	Tequila
Detail	stařená tequila v dubových sudech & Aňejo
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Původ	Jalisco, Mexiko
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	38,00 %

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
Výrobce	TEQUILA CENTINELA S.A. KM 1.5, CARR. ARANDAS - TEPA ARANDAS, Jalisco Mexico. C.P. 47180, Mexiko