Chinaco „ Reposado ” agave Azul tequila 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

EAN	087229133115
Kód produktu	TQ008555

"
Tequila je nazvána podle malého města ve státě Jalisco, ve skutečnosti se pouze destiláty vyráběné v Jalisku a ve čtyřech okolních oblastech smějí označovat jako tequila. V 19. století byl tento destilát znám jako Aguardiente de Agave (což znamená agávová pálenka).Na výrobu tequily pěstují výrobci modrou agáve - trvá osm až dvanáct let, než dozraje. Piňas, jež obsahují sladkou, mléčnou mízu, se pak z rostliny vyříznou a asi dva dny se vaří v páře. Rozmletí piňas se šťáva extrahuje, poté se míchá s vodou a nechá se kvasit v dubových kádích. Zkvašená tekutina či mosto (podobné ""rmutu"" u whisky a vodky) se pak přinejmenším dvakrát destiluje v měděných periodických kolonách, čímž vznikne tequila. Před stáčením do láhví se síla nápoje upraví přidáním vody.Tequila se klasifikuje podle obsahu agáve a také podle délky procesu zrání. Blanco či Silver tequila se zrát nedává (třebaže některé značky se mohou před stáčením nechávat zhruba měsíc odležet), díky čemuž je svěží a kořenitá s charakteristickou chutí agáve. Tequila joven abocado je ""mladá"" a má zlatavou barvu - obvykle díky přídatku karamelu - a více připomíná whisky než ostatní varianty tohoto nápoje. Reposado je označením pro tequilu, která až jeden rok zrála v sudu. A aňejo je vyzrálá tequila, která stárla ve dřevě jeden rok až pět let. Tequila se však stále častěji objevuje v podobě drahých luxusnich značek vyrobených ze 100% modré agáve (nápoj musí obsahovat nejméně 51%, aby mohl vůbec nést jméno tequila) zrající až šest let v dřevěných soudcích. Tyto destiláty jsou jako koňak - bohaté a hladké s příchutí koření a zeminy navíc.
"

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

Chinaco „ Reposado ” agave Azul tequila 40% vol. 0.70 l

Popis

"Tequila je nazvána podle malého města ve státě Jalisco, ve skutečnosti se pouze destiláty vyráběné v Jalisku a ve čtyřech okolních oblastech smějí označovat jako tequila. V 19. století byl tento destilát znám jako Aguardiente de Agave (což znamená agávová pálenka).Na výrobu tequily pěstují výrobci modrou agáve - trvá osm až dvanáct let, než dozraje. Piňas, jež obsahují sladkou, mléčnou mízu, se pak z rostliny vyříznou a asi dva dny se vaří v páře. Rozmletí piňas se šťáva extrahuje, poté se míchá s vodou a nechá se kvasit v dubových kádích. Zkvašená tekutina či mosto (podobné ""rmutu"" u whisky a vodky) se pak přinejmenším dvakrát destiluje v měděných periodických kolonách, čímž vznikne tequila. Před stáčením do láhví se síla nápoje upraví přidáním vody.Tequila se klasifikuje podle obsahu agáve a také podle délky procesu zrání. Blanco či Silver tequila se zrát nedává (třebaže některé značky se mohou před stáčením nechávat zhruba měsíc odležet), díky čemuž je svěží a kořenitá s charakteristickou chutí agáve. Tequila joven abocado je ""mladá"" a má zlatavou barvu - obvykle díky přídatku karamelu - a více připomíná whisky než ostatní varianty tohoto nápoje. Reposado je označením pro tequilu, která až jeden rok zrála v sudu. A aňejo je vyzrálá tequila, která stárla ve dřevě jeden rok až pět let. Tequila se však stále častěji objevuje v podobě drahých luxusnich značek vyrobených ze 100% modré agáve (nápoj musí obsahovat nejméně 51%, aby mohl vůbec nést jméno tequila) zrající až šest let v dřevěných soudcích. Tyto destiláty jsou jako koňak - bohaté a hladké s příchutí koření a zeminy navíc."

Hlavní parametry

Značka	Chinaco
Druh	Tequila
Detail	krátce stařená tequila v dubových sudech & Reposado
Původ	Jalisco, Mexiko
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	Tequila
Složení	voda, destilát z agáve
EU Distributor	DP Brands s.r.o. Charvatská 1386/4 Brno-Královo Pole 61200, Česká republika
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.