Corralejo Aňejo „ Conmemorativa ed. 99000 Horas ” agave Azul tequila 38% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové







EAN	7503000677973
Kód produktu	TQ003460

100% agáve tequila zrající 18 měsíců v sudech z amerického dubu. Tento proces zajišťuje vynikající směs osvěžujících chutí v kombinaci s příchutí hladkého dřeva.99 000 Horas tequila je destilována z melancholické a intenzivní lásky ke kvalitě. Představuje klidnou formu života, kde se dělá jen to, co je nutné, a kde se nachází trpělivost potřebná k vytváření velkých věcí.

Barva: Jantarová s nádechem okru.
Aroma: Tóny čokolády, vanilky a mandlí s intenzivním aroma dubu.
Závěr v ústech: Hedvábná tequila s plným tělem, která nabízí na patře intenzivní tóny dřeva a čokolády potvrzující vynikající aroma této tequily.

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

Corralejo Aňejo „ Conmemorativa ed. 99000 Horas ” agave Azul tequila 38% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

Popis

Značka CORRALEJO vyrábí excelentní tequily, které se vyrábí z ručně sklízené modré agáve. Tuto rostlinu si sami pěstují na statku, aby bylo dosaženo co nejvyšší kvality. Nejprve vybírají stabilní a zdravé výhonky, které jsou již 2-3 roky staré. Poté jsou zasazeny do speciální půdy, aby se jim dařilo. Trvá přibližně šest až osm let, než rostlina vyroste a je vhodná ke sklizni. Následně dochází k samotné výrobě lahodné tequily. Zajímavosti o palírně Corralejo : Tato mladá společnost byla založena v Mexiku v roce 1996 byt Hacienda Corralejo byla založena před více než 250 lety a tequily jsou dnes vyráběny pomocí starého, tradičního výrobního procesu.Tequila má nyní ve svém segmentu vynikající pověst, a proto je k dostání téměř všude na světě. Agáve pro tuto prémiovou tequilu se nechá růst 6 - 15 let na vysočině Mexika za perfektních podmínek. Jedině tak mají kvalitu pro zpracování na Corralejo Tequilu. Agáve se pak vaří v tradiční kamenné peci, protože lidé se cítí s tradicí spojeni i přes mladou historii lihovaru. K získání šťávy z agáve se používá 8 mlýnků na vytlačení šťávy. Tequila Corralejo je ultraprémiová tequila opětovně vyráběna od roku 1996 v malých sériích ve státě Guanajuato v centrálním Mexiku v haciendě, kterou postavil v roce 1755 Miguel Hidalgo. Tento otec mexické nezávislosti byl mimo jiné i jedním z nejstarších průkopníků destilace agáve. Výrobní postup při výrobě Tequily Corralejo je v rámci tequilového průmyslu poměrně unikátní. Destillera Corralejo je jedinou destilerií, která používá tzv.“charentais“ kotlíková destilační zařízení, vytvořená Francouzi v 17. století k destilaci koňaku.

Hlavní parametry

Značka	Corralejo
Druh	Tequila
Detail	stařená tequila v dubových sudech & Aňejo
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Původ	Guanajuato, Mexiko
Zrání	v dubových sudech, 18 měsíců
Balení	dárkové, holá lahev
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
Složení	voda, destilát z agáve
EU & výrobce	DP Brands s.r.o. Charvatská 1386/4 Brno-Královo Pole 61200, Česká republika
Výrobce	Tequilera CORRALEJO S.A.. Dom. Conocido s/n Ex-Hacienda Corralejo, Pénjamo, Guanajuato C.P. 36927. Mexiko