# Corralejo „ Blanco ” Agave Azul Guanajuato tequila 38% vol. 0.10 l

» Pálenky » Agávové













| | |
|---|---|
| EAN | 7503000677690 |
| Kód produktu | TQ003429 |

Blanco je výsledkem destilace v měděných kotlíkových destilačních zařízeních a je lahvována nezrající. Je vyráběna 100% z Modré agáve. Má čirou barvu a přetrvávající chuť agáve, svěžího nasládlého ovoce a tropického vánku. Závěr je mírně sladký, ovocný a velmi jemný. Celou její krásu a čirost umocňuje její plnění do kulatých lahví s ozdobnými kovovými etiketami.

Barva: čirá, křišťálově čistá
Vůně: bílého pepře, jemných tónů bylin
Chuť: jemnost květů agáve, máty

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

# Corralejo „ Blanco ” Agave Azul Guanajuato tequila 38% vol. 0.10 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 | mladá čerstvá Tequila & Blanco |
| Barva | průzračná |
| Odrůda | vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve |
| Původ | Guanajuato, Mexiko |
| Balení | holá lahev, miniaturka |
| Objem | 100 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 |