Corralejo „ Blanco ” Agave Azul Guanajuato tequila 38% vol. 1.00 l

» Pálenky » Agávové







EAN	7503000677171
Kód produktu	TQ003421

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. 1.00 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
Objem	1 000 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