

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

» Pálenky » Agávové » Agávové nezařazené



TEQUILA
CORRALEJO
"THE BIG TEQUILA OF MEXICO"



Kód produktu

TQ003429

EAN

7503000677690

Blanco je výsledkem destilace v měděných kotlíkových destilačních zařízeních a je lahvoována 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:

Skladem

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

» Pálenky » Agávové » Agávové nezařazené

Popis

Corralejo Tequila Blanco je destilována ze 100% nejlepších agáve tradičním postupem podle velmi staré receptury. Se svou jasnou texturou, která se vyznačuje intenzivním citrusovým tónem, ale také jemně integrovaným bylinným tónem, je toto cenově dostupné Corralejo Blanco na vrcholu svého segmentu. Corralejo Blanco Tequila se na patře prezentuje spojením syrových a vařených agáve, což je docela pozoruhodné. Corralejo Blanco má dokonalou rovnováhu ve vůni. 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 tequila se nechá růst 6 - 15 let na vysočině Mexika za perfektních podmínek. Jedině tak mají kvalitu pro zpracování na Corralejo Tequila. Agáve se pak vaří v tradiční kamenné peci, protože lidé se cítí s tradicí spojení 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 destilerii, která používá tzv. "charentais" kotlíková destilační zařízení, vytvořená Francouzi v 17. století k destilaci koňaku.

Hlavní parametry

Značka	Corralejo
Původ	Guanajuato
Objem	100 ml

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Tequila
EU Distributor	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
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergenů jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.