

Corralejo „ Reposado Triple Destilado ” Agave Azul Mexican tequila 40% vol. 0.10 l

» Pálenky » Agávané » Agávané nezařazené



Kód produktu

TQ003444

Corralejo „Triple Destilado “ Reposado je destilována pro zjemnění třikrát. Nejprve přes měděný kotlíkový přístroj, následně přes destilační kolonu a na závěr ještě jednou přes měděný kotlíkový přístroj. Jemná vůně jehličí a zelené olivy přivítá čich v prvních dvou minutách, další kontakt se vzduchem uvolňuje pepř, solanku, fenykl, tužku a slabý nádech medu. Vstupní patro ukazuje suché, svíravé chutě agáve, konopí a pryskyřice následované ve středním patře integrovanými příchutěmi lehkého karamelu, smetany, kovu a mléčné čokolády. Závěr je sladký, měkký a příjemně rostlinný.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Corralejo „ Reposado Triple Destilado ” Agave Azul Mexican tequila 40% vol. 0.10 l

» Pálenky » Agávové » Agávové nezařazené

Popis

Barva: slámově nazlátlá
Vůně: vanilky, s nádechem pepře, zavařených hrušek
Chuť: citrusových plodů, dubu, medu, vanilky, jemné a hedvábné zakončení
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 alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.