

JR „ Blanco ” 100% of Blue agave Mexican tequila 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové



EAN	7503005196653
Kód produktu	TQ000600

Agávová příchuť, citrusová, plná agávové chuti a dochuti. Příjemně sladký závěr, bez oleje. Pro někoho, kdo je v tequilách nováčkem, by mohla být vhodná jako předkrm.

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

JR „ Blanco ” 100% of Blue agave Mexican tequila 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

Popis

Firma Cia. Tequilera Los Generales S.A. de C.V., která se od počátku svého podnikání v roce 1989 velice rychle proměnila na velkou Exportní firmu. Dnes působí na trzích v USA, EU, Asii, Africe i Střední a Jižní Americe. Továrna na výrobu tequily se nachází ve vzdálenosti 20 minut severně od světoznámého kraje výroby tequily Jalisco. Klimatické podmínky a půda v této oblasti mají blahodárný vliv na agáve, ze které se tequila vyrábí a zajišťují její typické aroma a vůni. Pro výroby Tequily je nutné provádět sběr a třídění agave v době optimální zralosti, které agáve dosahuje po cca 8 letech. Následuje samotný proces výroby tequily. „Ananasy“ agave se vaří, melou a lisují, čímž se získá základní surovina pro další výrobu – mošt. Mošt se naočkuje kvasnicemi a začíná proces fermentace. Celá výroba pak vrcholí destilací. V dubových sudech dochází k dozrávání a načerpání konečného aroma, barvy a chutě. Nezanedbatelná část produkce společnosti je prodávána ve formě volné tequily, která je skladována v nádržích o objemu 23.000 litrů. Takto prodávaná tequila je plněna do lahví v cílové zemi se značkou zákazníků společnosti Tequila Los Generales S.A. de C.V. Mexico.

Hlavní parametry

Značka	JR
Druh	Tequila
Detail	mladá čerstvá Tequila & Blanco
Původ	Jalisco, Mexiko
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

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