La Cofradia Añejo „ Reserva especial ” Mexická tequila 38% vol. 0.09 l

» Pálenky » Agávové



Kód produktu	TQ005222

Dopřejte si vrcholný projev trpělivosti a mexického řemesla v podobě tequily, která zrála k dokonalosti pod horkým sluncem státu Jalisco. Tato Añejo vás pohltí svou hlubokou, medově sametovou texturou a komplexním profilem, ve kterém se snoubí síla agáve s noblesou starého dubu.

Barva: tmavě jantarová se zlatými odlesky a vysokou viskozitou
Vůně: bohatá a intenzivní s dominantními tóny karamelu, pražených oříšků a vanilky
Chuť: komplexní a vyvážená s nádechem hořké čokolády, sušeného ovoce a pečené agáve
Závěr: velmi dlouhý, hedvábný s jemným kořeněným dozvukem skořice a dubu

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

La Cofradia Aňejo „ Reserva especial ” Mexická tequila 38% vol. 0.09 l

» Pálenky » Agávové

Popis

Tequila La Cofradia Añejo představuje sofistikovanou volbu pro ty, kteří preferují hloubku a komplexnost před dravostí mladých destilátů. Je vyrobena ze 100% modré agáve, která je pečlivě sklízena až po 7 až 10 letech růstu, kdy dosahuje optimální cukernatosti. Po tradičním pečení v kamenných pecích a fermentaci prochází dvojitou destilací, aby byl získán jen ten nejčistší „srdcový“ řez destilátu. Klíčem k její výjimečnosti je však proces zrání. Tato tequila odpočívá v sudech z amerického bílého dubu po dobu minimálně 12 až 24 měsíců. Během této doby probíhá intenzivní interakce mezi dřevem a destilátem, která mu propůjčuje tmavší barvu a charakteristické aroma, jež v mnohém připomíná prémiové koňaky nebo staré rumy. Přesto si však stále zachovává svou nezaměnitelnou identitu pravé mexické agáve. Díky své jemnosti se La Cofradia Añejo doporučuje pít výhradně čistá, ideálně z degustační skleničky typu „tulipán“, která umožní plně rozvinout její bohaté aroma. Je to ideální společník pro pomalé popíjení u krbu nebo jako doprovod k jemnému doutníku, kde vynikne její ušlechtilý charakter. Zajímavost o značce Palírna La Cofradia je hrdým držitelem mnoha mezinárodních ocenění, ale jejich největší pýchou je status udržitelného výrobce. Při výrobě využívají zbytkovou vlákninu z agáve (bagasu) k výrobě recyklovaného papíru a etikety, čímž uzavírají ekologický cyklus výroby a šetří mexickou přírodu.

Hlavní parametry

Značka	la Cofradia
Druh	Tequila
Detail	stařená tequila v dubových sudech & Aňejo
Původ	Jalisco, Mexiko
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev, miniaturka
Objem	90 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 modré agáve
EU & výrobce	DP Brands s.r.o. Charvatská 1386/4 Brno-Královo Pole 61200, Česká republika
Výrobce	La Cofradia s.a. Calle La Cofradía 1297, La Cofradía, Tequila, Jal., Mexiko