Ojo de Tigre „ Reposado maguey Espadin & Tobalá ” Oaxaca mezcal 37% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové



EAN	7503027709213
Kód produktu	TQ009820

Mezcal Ojo de Tigre (Tygří oko) je zbrusu nový mezcal vyráběný v palírně Case Lumbre, která je zároveň výrobcem mezcalu Montelobos. Tento mezcal je jemný a komplexní, což vyplývá z řemeslného a ručního výrobního procesu.

Barva: Světle zlatá s teplými jantarovými odlesky.
Vůně: Jemné kouřové tóny s náznaky karamelu, vanilky a pražených mandlí.
Chuť: Hladká a vyvážená, s delikátní směsí sladké agáve, jemných dřevitých tónů a nádechu medu.
Dokončení: Příjemně jemné s přetrvávajícím teplem a jemným kouřovým závěrem.

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

Ojo de Tigre „ Reposado maguey Espadin & Tobalá ” Oaxaca mezcal 37% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

Popis

Ojo de Tigre Mezcal Artesanal Reposado je vynikající, ručně vyráběný mezcal vyrobený tradičními metodami. Tento mezcal, plněný do lahve o objemu 0,7 litru s obsahem alkoholu 37 %, v sobě spojuje nejvyšší kvalitu s autentickým mexickým destilačním uměním. Jeho název „Oko tygra“ symbolizuje sílu, eleganci a bohaté kulturní dědictví Mexika. Tento mezcal je vyroben ze 100% agáve, a to ze dvou speciálních odrůd: Espadín (Agave Angustifolia) z Oaxacy a Tobalá (Agave Potatorum) z Puebly. Zatímco agáve z Espadínu dodává mezcalu jemné, ovocné tóny, vzácná agáve z Tobalá mu dodává výraznou hloubku a komplexnost. Po destilaci Ojo de Tigre Reposado zraje po určitou dobu v dubových sudech, což mu dodává harmonickou rovnováhu mezi kouřovými, sladkými a kořeněnými aromaty. Společnost Case Lumbre vyrábí své mezcaly s provenience. To je důvodem kvality jejích lihovin, jako jsou Montelobos, Ancho Reyes, Nixta Corn a Abasolo Whisky. Spoluzakladatel mezcalu Ojo de Tigre Luis Gerardo Méndez je mexickou filmovou hvězdou. Účinkuje v komediálních seriálech společnosti Netflix Club de Cuervos a Murder Mystery, kde hraje po boku Jennifer Annistonové. Při výrobě mezcalu Ojo de Tigre se používají dvě odrůdy agáve. Espadin se pěstuje v Oaxace, která je srdcem mexické mezkalové oblasti. Tobala se pěstuje v sousedním státě Oaxaca - Puebla. Pěstování těchto dvou kultivarů agáve je stoprocentně udržitelné a každý z nich má jedinečné vlastnosti. Espadin má bylinné tóny s citrusovými a ovocnými tóny, které se dobře snoubí s umami a zemitou chutí agáve Tobala. Tyto vlastnosti se během výrobního procesu prolínají a vytvářejí produkt s citrusovými tóny, tóny citronové trávy a zeleného jablka. Jemné tóny kakaa a vařeného agáve uzavírají tóny s hladkým a vyváženým profilem.

Hlavní parametry

Značka	Ojo de Tigre
Druh	Mezcal & nakouřená agávovice
Odrůda	maguey Espadín, odrůda typická pro stát Pueblo & Tobalá
Charakter	nakouřené
Přívlastek	mezcal vyrobený podle tradičních metod & Artesanal
Původ	Mexiko, OaXaca
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	700 ml
Alkohol ABV	37,00 %

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	lihovina
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Alias Smith, Upplandsgatan 49, 7tr SE-113 28 Stockholm, Švédsko