

Olmeca Altos „ Plata ” mexická tequila 38% vol. 0.70

I

» Pálenky » Agákové



Kód produktu

TQ000730

EAN

0080432106037

Olmeca Altos je 100% tequila z agáve vyráběná v Los Altos of Jalisco, 2104 metrů nad mořem tradičním způsobem a potom destilovaná v malých měděných destilačních přístrojích. Její chuť je nasládlá s příchutí citrónu a vařeného agáve.

Barva: Křišťálově čistá a zářivá.

Vůně: Svěží agávéové aroma s tóny citrusů, zelených bylin a špetkou pepře.

Chuť: Hladká a vyvážená se sladkými tóny agáve, čerstvou limetkou, lehce zemitými podtóny a příjemnou kořenitostí.

Dochuť: Středně dlouhá, hladká a lehce kořeněná s osvěžující citrusovou nótou.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Olmecca Altos „ Plata ” mexická tequila 38% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agákové

Popis

Olmecca Altos Tequila Plata je prémiová tequila ze 100% agáve, která v sobě spojuje tradiční mexické výrobní metody s moderním řemeslným zpracováním. Tato prémiová tequila, vyráběná v Los Altos Highlands v Jalisco, jedné z nejznámějších oblastí pěstování agáve, se vyznačuje výjimečnou čistotou a čerstvostí. Olmecca Altos používá tradiční metodu tahona, při které se vařená agáve drtí těžkým vulkanickým kamenným kotlem. Toto pomalé zpracování zachovává přirozené aroma modré agáve Weber a vede k intenzivnímu, komplexnímu chuťovému profilu. Dvojitá destilace v měděných kotlích dodává tequile Plata její hladký, ale zároveň robustní charakter. S obsahem alkoholu 38 % obj. je Olmecca Altos Tequila Plata výrazná, svěží a všestranná tequila, která si můžete vychutnat jak samotná, tak v koktejlech. Olmecca Altos používá tradiční metodu tahona, při které se vařená agáve drtí těžkým vulkanickým kamenným kotlem. Tento pomalý proces zachovává přirozené aroma modré agáve Weber a vede k intenzivnímu a komplexnímu chuťovému profilu. Díky řemeslné výrobě a použití 100% agáve je tato tequila vynikající volbou pro znalce a nadšence vysoce kvalitních mexických lihovin. Autentická, svěží a všestranná tequila, která v každé kapce zachycuje podstatu vysočiny Jalisco. Olmecca Altos je 100% tequila z agáve je zrozena z unikátního spojení mezi mezinárodně proslulými britskými barmany Henry Besantem a Dre Massem a olmeckým mistrem destilace Jesusem Hernandezem. Olmecca Altos se vyrábí tradičním způsobem v Los Altos of Jalisco 2104 metrů nad mořem a následně se destiluje v malých měděných destilačních přístrojích. Chuť této vynikající tequily je nasládlá s příchutí citrónu a vařeného agáve.

Hlavní parametry

Druh	Tequila
Typ	mladá čerstvá Tequila & Blanco
Značka	Olmecca
Původ	Jalisco, Mexiko
Barva	průzračná
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Objem	700 ml
Alkohol ABV	38,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Tequila
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Pernod Ricard Francie, 94015 Cedex, 51 Chemin des Meches, 94000 Créteil, Francie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.