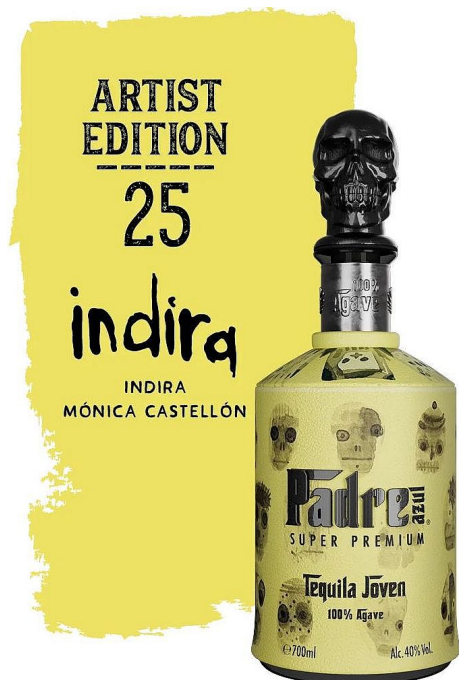


Padre Azul artist edition „ #2025 & Indira Mónica Castellón ” Joven tequila 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové



EAN	9120066431925
Kód produktu	TQ009464

Padre Azul Super Premium Tequila Joven 100% Agave Artist Edition 2025 40% je vynikajícím příkladem mexického umění destilace v kombinaci se současným uměním a kulturním projevem. Tato striktně limitovaná Artist Edition 2025 je výsledkem podmanivé spolupráce mezi Padre Azul a renomovanou umělkyní Indirou Mónicou Castellón, jejíž díla odrážejí podstatu Mexika prostřednictvím zářivých barev, energie a emocí.

Barva: Slámová se stříbrnými odlesky, střední plnost a příjemná viskozita.

Vůně: Vařená agáve, bylinné aroma, jemná mineralita a tóny jemného dřeva ze složky Añejo.

Chuť: Hladké tóny vanilky, čokolády a karamelu, nesené přirozenou sladkostí pomalu vařené agáve.

Dochuť: Dlouhá, krémová a vyvážená s harmonickou směsí svěžesti a hloubky.

Padre Azul Tequila Joven Artist Edition 2025 rozvíjí svou plnou eleganci čistá nebo s ledem, kde je obzvláště patrná rovnováha mezi sladkostí agáve a dubovým kořením. Výjimečně se hodí k vybraným pokrmům mexické kuchyně, jako jsou tacos s krevetami nebo grilovanou zeleninou, a také k vybraným čokoládám nebo dezertům s vanilkou a medem. V sofistikovaných koktejlech – například Tequila Old Fashioned nebo Margarita de Luxe – odhaluje svou všestrannou a luxusní stránku. Tequila pro zvláštní okamžiky, dokonale balansující mezi tradicí a moderním uměním.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned
na cestě - objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Padre Azul artist edition „ #2025 & Indira Mónica Castellón ” Joven tequila 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Agávové

Popis

Padre Azul Artist Edition oslavuje silnou a ženskou energii mexické umělkyně Indiry Mónicy Castellón. Její zářivý design proměňuje ikonickou láhev Padre Azul v živou poctu mexickým tradicím, kořenům předků a uměleckému vyjádření. Tato limitovaná edice Tequily Joven kombinuje svěžest Blanco s elegancí Añejo. Její krémová textura a harmonická rovnováha sladkých a kořeněných tónů vytvářejí skutečně osobitý chuťový zážitek. Každý doušek odráží podstatu řemeslného zpracování, kultury a vášně, které definují Padre Azul. Pátý element této magické kolekce. Každá láhev v této edici je jedinečným uměleckým dílem, oslavujícím fúzi tradice, kreativity a řemeslného zpracování. Tequila Joven kombinuje svěžest Blanco s hloubkou a komplexností Añejo, což jí dodává výjimečně hladký a mnohostranný profil. Tato superprémiová tequila, vyrobená ze 100% modré agáve Weber, je destilována podle nejvyšších standardů kvality a poté částečně zraje v dubových sudech, aby se rozvinula její charakteristická rovnováha čistoty a bohatosti. Kombinace tradičních výrobních metod a umělecké prezentace dělá z této edice sběratelský kousek a zážitek pro náročné znalce. Umělecká edice 2025 ztělesňuje filozofii Padre Azul – snahu o dokonalost, vášně a mexického ducha. Výsledkem je tequila, která zaujme jak vizuálně, tak chuťově a elegantně představuje spojení mezi uměním, kulturou a duchem. Netradičně pojatá tequila v luxusním koženém obalu. Její jedinečnost, kromě použití prvotřídních surovin, spočívá ve velmi dlouhém pečení srdcí agáve tzv. „pinas“ a následné destilaci při relativně nízké teplotě, což vytváří elegantně jemný chuťový závěr. Tequila splňuje všechny podmínky pro výrobu pravé tequily vyrobené ze 100 % odrůdy modré agáve - azul, které stanovuje regulační orgán pro tequila CRT. Její jedinečnost, kromě použití prvotřídních surovin, spočívá ve velmi dlouhém pečení srdcí agáve tzv. „pinas“ a následné destilaci při relativně nízké teplotě, což vytváří elegantně jemný chuťový závěr.

Hlavní parametry

Značka	Padre Azul
Druh	Tequila
Původ	Jalisco, Mexiko
Ročník	2025
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Tequila
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Padre Azul, Tequila Tres Mujeres Carr. Guadalajara - Tepic km 39, 45380 Amatitán, Jal., Mexiko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.