

Casco Viejo tequila blanco 38%0.7l

» Pálenky » Agávané



Popis

K vaření agáve používá Casa Tequilera Casco Viejo tradiční pece, které se skládají z jílu, cihel a dřeva. Vaří se zde 24 hodin a 24 hodin se nechává chladnout. Proces fermentace neboli kvašení probíhá v otevřených tancích bez dalšího zahřívání. Tanky mají obsah 24000 litrů a kvašení v nich trvá 72 až 96 hodin. Všechny tequily zde vyráběné podstupují dvojí destilaci na moderních nerezových destilačních zařízeních, aby bylo dosaženo jejich maximální čistoty a uchováno dostatečné aroma. Pro proces zrání jsou v Casa Tequilera Casco Viejo používány pouze americké dubové sudy o obsahu 200 litrů, u kterých je zajištěn ideální kontakt tequily se dřevem. Tequily se zde nechávají zrán 2-18 měsíců. Lahvování probíhá na nejmodernějších plnicích linkách, jejichž kapacita je 3000 kartonů tequily denně, a to přímo v destilérii.

EAN

0698450529006

Kód produktu

U7000002

Tequila Casco Viejo jsou vyráběny mexickou rodinnou společností Tequila Supremo, kterou pod původním názvem "La Arandina" založil v Arandas v roce 1938 Don Jose Augustin Camarena. Tequily zde vyráběné pochází z Los Altos neboli vysočiny státu Jalisco, kde se nachází úrodná půda bohatá na železo. Rodina Camarenů patří mezi čtyři nejvýznamnější pěstitele Agáve v Mexiku. Společnost vlastní více než 1000 hektarů půdy, na kterých pěstuje více než tři miliony Agáve.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Hlavní parametry

Značka	Casco viejo
Druh	míchaná Mixto tequila
Barva	průzračná
Alkohol ABV	38,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	lihovina
Složení	voda, líh, destilát z agáve
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.