

Corralejo Reposado Guanajuato tequila panák 38% 0.02l

» Ostatní sortiment na baru



TEQUILA
CORRALEJO



Kód produktu

BAR00525

Aby jste si mohli ochutnat vyjíméčné pálenky v klidu domova, připravili jsme pro Vás možnost osobního odběru kdy si panáka můžete odnést v minilahvičce, případně i s věnováním. Tento servis poskytujeme pouze v případě osobního odběru u nás na baru a není možné tyto lahvičky posílat dobírkou.

Cena minilahvičky 0,02 l případně 0,04 l a víčka je účtována zvlášť podle platného ceníku. Etiketa bude nalepena na místě za Vaší přítomnosti.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme pro Vás připraveno
Skladem

Corralejo Reposado Guanajuato tequila panák 38% 0.02l

» Ostatní sortiment na baru

Popis
Corralejo Reposado je uleželá 4 měsíce v sudech z francouzského, amerického a letního dubu neboli křemeláku. Má lehce nazlátlou barvu a přetrvávající chuť agáve, svěžního nasládlého ovoce a tropického vánku. Závěr je mírně sladce kořenitý, ovocný a velmi jemný. Barva: Světle zlatá. Vůně: Svěží agáve, vanilka, sladké koření, karamel a jemné dubové tóny. Chuť: Hladká a harmonická s jemnou sladkostí, vanilkou, praženým dřevem, pepřem a nádechem citrusů. Dochuť: Příjemně dlouhá, lehce kořeněná s jemnými karamelovými a dubovými tóny. Tequila Reposado z Corralejo je vynikající k vychutnání čistá nebo s ledem, abyste plně ocenili její komplexní aroma. Dodává lahodnou hloubku koktejlům, jako je Tequila Old Fashioned, Reposado Margarita nebo El Diablo. Perfektně se hodí ke grilovanému masu, pikantním tacos, vyzrálým sýrům nebo hořké čokoládě. Svou plnou chuť rozvine i s praženými ořechy nebo medovými dezerty. Corralejo Tequila Reposado je prémiová, zrající tequila vyrobená ze 100% modré agáve Weber. Pochází z renomované Hacienda Corralejo v Guanajuato v Mexiku, jedné z nejstarších a nejprestižnějších tequilových palíren v zemi. Tato tequila Reposado zraje nejméně čtyři měsíce v sudech z amerického dubu, což vede k krásně vyvážené kombinaci čerstvé agáve a jemných dřevitých tónů. Nabízí hladký, komplexní chuťový profil, ideální pro popíjení v čisté formě nebo pro přípravu sofistikovaných koktejlů. Unikátní proces dvojité destilace s využitím metody Charentais, techniky původně vyvinuté pro výrobu koňaku, zajišťuje výjimečně hladký a aromatický destilát. Corralejo Reposado kombinuje svěžest bílé tequily s jemnými vanilkovými a karamelovými tóny zrání v sudech, což z ní činí perfektní volbu pro znalce, kteří hledají kulatou a hladkou tequilu. Tequila Corralejo Reposado je vyrobena z nejvyšší kvality agáve na vysočině státu Guanajuato poblíž města Pénjamo. Od svého založení v roce 1996 se zde destiluje a stáčí tequila Corralejo pomocí nejmodernější destilační technologie. O jeho zrání je známo, že se nechal zrát minimálně 6 měsíců v sudech vyrobených z francouzského limousinského dubu. Jeho vlastnosti jsou velmi měkké a mají silné tělo. Poznámka k ochutnávce tequily Corralejo Reposado: Ve vůni jemný vanilkový tón s lehkým nádechem medu a dubu. Pod ním je objemný ovocný tón, který obsahuje trochu limetky a citrusového ovoce. Jeho silné tělo a jemné kořenité aroma dělají z tohoto Corralejo Reposado skutečný prémiový destilát. Zajímavosti o palírně Corralejo : Tato mladá společnost byla založena v Mexiku v roce 1996 byt Hacienda Corralejo byla založena před více než 250 lety a tequily jsou dnes vyráběny pomocí starého, tradičního výrobního procesu. Tequila má nyní ve svém segmentu vynikající pověst, a proto je k dostání téměř všude na světě. Agáve pro tuto prémiovou tequilu se nechá růst 6 - 15 let na vysočině Mexika za perfektních podmínek. Jedině tak mají kvalitu pro zpracování na Corralejo Tequilu. Agáve se pak vaří v tradiční kamenné peci, protože lidé se cítí s tradiční spojení i přes mladou historii lihovaru. K získání šťávy z agáve se používá 8 mlýnků na vytlačení šťávy. Tequila Corralejo je ultraprémiová tequila opětovně vyráběna od roku 1996 v malých sériích ve státě Guanajuato v centrálním Mexiku v haciendě, kterou postavil v roce 1755 Miguel Hidalgo. Tento otec mexické nezávislosti byl mimo jiné i jedním z nejstarších průkopníků destilace agáve. Výrobní postup při výrobě Tequily Corralejo je v rámci tequilového průmyslu poměrně unikátní. Destillera Corralejo je jedinou destilerii, která používá tzv. "charentais" kotlíková destilační zařízení, vytvořená Francouzi v 17. století k destilaci koňaku.

Hlavní parametry	
Značka	Corralejo
Druh	Tequila
Detail	krátce stařená tequila v dubových sudech & Reposado
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Charakter	ovocný
Původ	Guanajuato, Mexiko
Zrání	v dubových sudech, 4 měsíce
Balení	dárkové, holá lahev
Alkohol ABV	38,00 %
LMIV & Doplnkové parametry	
Zákonné zařazení	Tequila
Složení	voda, destilát z agáve
EU Distributor	DP Brands s.r.o. Charvatská 1386/4 Brno-Královo Pole 61200, Česká republika
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Tequilera CORRALEJO S.A.. Dom. Conocido s/n Ex-Hacienda Corralejo, Pénjamo, Guanajuato C.P. 36927. Mexiko