

Corralejo tequila Añejo Guanajuato panák 38% 0.02l

» Ostatní sortiment na baru



Kód produktu

BARO0515

Aby jste si mohli ochutnat vyjímecné 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:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Corralejo tequila Añejo Guanajuato panák 38% 0.02l

» Ostatní sortiment na baru

Popis

Corralejo Añejo zraje 12 měsíců v sudech z nových amerických dubů, které jsou uvnitř vypáleny, aby propůjčily dotek kouře výslednému produktu. Tato tequila je lahvoována do lahví v červené barvě, v Mexiku symbolizující prosperitu. Barva: zlatá s jantarovými akcenty
Nos: sladký, tóny kávy, ořechy
Chuť: měkká, intenzivní, dřevitá vůně, tóny kouře
Dokončení: dlouhotrvající
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 tradicí 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. Destilera 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	stařená tequila v dubových sudech & Añejo
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Původ	Guanajuato
Zrání	1 rok, v dubových sudech
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	38,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Tequila
Složení	voda, destilát z Blue 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