

Corralejo tequila Blanco Guanajuato panák 38% 0.02l

» Ostatní sortiment na baru



Kód produktu

BARO0520

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:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Corralejo tequila Blanco Guanajuato panák 38% 0.02l

» Ostatní sortiment na baru

Popis

Blanco je výsledkem destilace v měděných kotlíkových destilačních zařízeních a je lahvována nezrající. Je vyráběna 100% z Modré agáve. Má čistou barvu a přetrvávající chuť agáve, svěžího nasládlého ovoce a tropického vánku. Závěr je mírně sladký, ovocný a velmi jemný. Celou její krásu a čirost umocňuje její plnění do kulatých lahví s ozdobnými kovovými etiketami. Barva: čirá, křišťálově čistá
Vůně: bílého pepře, jemných tónů bylin
Chuť: jemnost květů agáve, máty
Značka CORRALEJO vyrábí excelentní tequily, které se vyrábí z ručně sklizené modré agáve. Tuto rostlinu si sami pěstují na statku, aby bylo dosaženo co nejvyšší kvality. Nejprve vybírají stabilní a zdravé výhonky, které jsou již 2-3 roky staré. Poté jsou zasazeny do speciální půdy, aby se jim dařilo. Trvá přibližně šest až osm let, než rostlina vyrostе a je vhodná ke sklizni. Následně dochází k samotné výrobě lahodné tequily. 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 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. Destillera Corralejo je jedinou destilerií, která používá tzv. "charentais" kotlíková destilační zařízení, vytvořená Francouzi v 17. století k destilaci koňaku.

Hlavní parametry

Značka	Corralejo
Druh	Tequila
Detail	mladá čerstvá Tequila & Blanco
Barva	průzračná
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Původ	Guanajuato, Mexiko
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