Herencia Mexicana tequila Anejo se 2 skleničkama 40%0.7l



Kód produktu	TQ002291

Značka Herencia Mexicana vyrábí svou tequilu v palírně La Fortuna, která se nachází v mexickém státě Jalisco. Palírna zpracovává výhradně agáve, které zrálo nejméně sedm let. Šťáva z agáve prochází fermentací a následnou dvojitou destilací; poté zraje v sudech z bílého dubu, což jí dodává nezaměnitelné aroma agáve.

Tyto aromatické tóny se promítají i do chuti a vytvářejí harmonickou kombinaci dubu, vanilky, červené papriky a sladkého agáve. Závěr je dlouhý a příjemný; milovníky tequily potěší tóny zralého banánu, karamelu a koření. Tequila se vyznačuje jantarovým odstínem připomínajícím rum.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Popis

Destileria LA Fortuna S.A. de C.V. Byla založena v roce 2002 s vizí představit světu „mexické dědictví“, tequilu Herencia Mexicana Tequila Herencia Mexicana se vyrábí pouze ze 100% modré agáve, pěstované na ranči „Los Positos“. Ranč „ Los Positos“ byl založen již v roce 1865 Donem Miguelem Orozco Navarrem a dodnes patří rodině Orozců. Ranč se nachází v okrese Arnadas ve státě Jalisco, dokonalém místě pro pěstování agáve. Jalisco je jeden z 5ti států, kde se smí vyrábět tequila.

Hlavní parametry

Značka	Herencia Mexicana
Druh	Tequila
Detail	stařená tequila v dubových sudech & Añejo
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Původ	Jalisco, Mexiko
Zrání	v dubových sudech, ex-Bourbon
Produkce	limitovaná edice
Balení	dárková_kolekce, dárkové
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

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