

José Cuervo Tradicional Reposado 38%0.7l

» Pálenky » Agávové



EAN	7501035012219
Kód produktu	TQ001213

Jose Cuervo Tradicional Tequila Reposado má světle žlutou jantarovou barvu, přecházející do starého zlata. Vůně je impozantní, s dobrou intenzitou, s vůní vařeného agáve, s tóny bylinek, ovoce a oliv. V ústech je mírně nasládlá s tóny pečeného jablka, datlí a nádechem popela. S dlouhým a lehce anýzovým závěrem.

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

José Cuervo Tradicional Reposado 38%0.7l

» Pálenky » Agávové

Popis

Jedná se o starou výrobní proceduru, která se dochovala z roku 1795. Agáve je sklízeno ručně známými "Jimadores", kteří musí vybrat ty, které mají optimální koncentraci cukru. Agáve se nakrájí a vaří 36 až 40 hodin a poté se mele. Vzniklý mošt fermentuje 50 až 60 hodin. Po dokončení fermentace se provede dvojitá destilace. Prochází procesem zrání minimálně 6 měsíců v sudech z amerického bílého dubu. Tato tequila vznikla už v roce 1795 a byla vytvořena Donem Josem Antonio de Cuervem. Ten věnoval tequile tolik, až stvořil celou palírnu, která se zabývala a stále zabývá výhradně tequilou. Jedná se o rodinný podnik. Tequila José Cuervo se vyrábí ze stoprocentní agáve. Pije se buď samotná nebo s citrónem a solí či skořicí a pomerančem. Je oblíbená nejen v Mexiku, ale i po celém světě. K dostání je jako zrající – tedy zlatá nebo nezrající – stříbrná. Ochutnejte a užijte si jedinečnou chuť Mexika.

Hlavní parametry

Značka	José Cuervo
Druh	Tequila
Detail	krátce stařená tequila v dubových sudech & Reposado
Původ	Jalisco, Mexiko
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Zrání	v dubových sudech
Alkohol ABV	38,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Tequila
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Proximo, Kildress House Pembroke Row Dublin D02 H008, Irsko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.