Los Arango tequila Reposado panák 40% 0.02l

» Ostatní sortiment na baru



Kód produktu	BARO0535

Aby jste si mohli ochutnat vyjímečné 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

Los Arango tequila Reposado panák 40% 0.02l

Popis

Tequila Los Arango Reposado je prémiový destilát z mexického státu Guanajuato, pojmenovaný na počest revolucionáře Pancho Villy (vlastním jménem Doroteo Arango). Tato tequila ze 100% modré agáve zraje šest měsíců v sudech z amerického dubu, díky čemuž získává jemnou chuť s tóny vanilky, pepře a citrusů. Vyrábí se tradičními postupy v historické haciendě a každá její láhev je ručně zpracovaným originálem s koženými detaily. Vůně: Svěží a komplexní, s jasnými tóny pečené agáve, bílého pepře, vápna (limetky), citronu a jemné vanilky z dubu. Chuť: Hedvábně jemná a vyvážená; sladkost agáve se mísí s výrazným bílým pepřem, lehkým karamelem a vanilkou. Závěr: Středně dlouhý až dlouhý, hřejivý, s přetrvávajícími tóny vápna, koření a suchého dubu. Destilerie Hacienda Corralejo, kde se vyrábí tequila Los Arango, je místem s obrovským historickým významem. Nejde jen o výrobnu alkoholu, ale o skutečný mexický národní klenot. Její největší zajímavostí je fakt, že se zde v roce 1753 narodil Miguel Hidalgo y Costilla, muž známý jako otec mexické nezávislosti a národní hrdina, který stál u zrodu bojů za svobodu Mexika. Architektonicky je Hacienda Corralejo úchvatná. Místo průmyslové budovy připomíná spíše starobylý palác se širokými nádvořími a modro-zlatou estetikou. V rámci areálu dokonce funguje vlastní sklářská huť, kde se ručně vyrábí specifický tvar lahví pro tuto značku. Unikátní je také výrobní proces. Palírna jako jedna z mála v Mexiku používá k destilaci měděné kotlíkové alambiky typu Charentais, stejné, jaké se využívají při výrobě francouzského koňaku. Tato neobvyklá metoda dodává tequile Los Arango její charakteristickou jemnost a čistotu.

Hlavní parametry

Značka	los Arango
Druh	Tequila
Detail	krátce stařená tequila v dubových sudech & Reposado
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Charakter	stařené
Původ	Guanajuato, Mexiko
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
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
EU & výrobce	DP Brands s.r.o. Charvatská 1386/4 Brno-Královo Pole 61200, Česká republika