

Ocho tequila Añejo San Jerenimo 40%0.7l

» Pálenky » Agávové



EAN

828087000368

Kód produktu

TQ008255

Mistři v Ocho zde nabízejí působivou tequilu z jediné estate, která nám dává příležitost prozkoumat terroir Rancho San Jerónimo v horách Jalisco. Tato tequila odrůdy añejo, vyrobená ze 100% agáve ze sklizně v roce 2023, zrála v dubových sudech před lahvováním a dodává tak živé agáve v jejím jádru jemné vlny vanilky a karamelu.

Tato tequila ze 100% modré agáve se vyrábí výhradně jako Single Estate Tequila, což znamená, že veškerá agáve se sklízí z jednoho konkrétního pole, aby se zajistilo, že konečný produkt odráží jedinečnou osobnost dané půdy a klimatu. Tequila Añejo zraje nejméně jeden rok, čímž se pěstuje bezkonkurenční jemnost a komplexnost, která je ideální pro pomalé popíjení. Na rozdíl od některých těchto masově vyráběných lihovin usilujících o uniformitu se každý ročník OCHO vyznačuje jemnými rozdíly ve vůni a chuti, díky čemuž je každá limitovaná edice lahvovaná skutečně jedinečnou a sběratelsky ceněnou tequilou. Je to poprvé, co jsem dostala přidělenou tequilu Añejo – nenechte si to ujít.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Ocho tequila Añejo San Jerenimo 40%0.7l

» Pálenky » Agávové

Popis

Tomas Estes a Carlos Camarena s projektem Ocho (8) jako první na trhu představili koncept single estate tequily, jímž demonstrují hloubku a šíři chutí i vůní, které tequile přináší agáve podle toho, na jakém místě roste. Tomas Estes a Carlos Camarena kladou důraz na rozmanitost tím, že vyrábějí tequila v malých várkách ze sklizní z unikátních rančů s odlišnými mikroklimaty. K vaření agáve využívají tradiční zděné parní pece, k fermentaci zase kónické dřevěné fermentační kádě a destiluje se v měděných destilačních kotlích. Výsledkem jsou tequily reflektující terroir a disponující širokou škálou chutí. Ocho se vyrábí pomalu tradičními metodami a je první tequilou, která označuje ročník a přesné pole původu sklizených agáve. Každá šarže pochází z jiného oboru nebo „Rancho“ s vlastními regionálními charakteristikami. Rancho Tierras Negras se nachází v obci „La Parada“ (zastávka). To bylo místo, kde se v 17. století koně přestěhovali z jedné haciendy do druhé. Nachází se téměř na okraji silnice, 3,5 km severně od křižovatky mezi městy Arandas a Atotonilco, v obci San Ignacio Cerro Gordo, Jalisco. Pozemek je převážně rovinatý s mírným sklonem k východu, je plný středně velkých kamenů a po celém poli jsou rozmístěny kaktusy, huizache a další pouštní keře. Půda je jílovitá a má šedou barvu, odtud název „Tierras Negras“. Toto pole, plně vystavené slunci, sloužilo výhradně k pastvě dobytka. Je to poprvé, co tam byla vysazena agáve, v takzvané „nové zemi“. S přibližně 140 000 rostlinami agáve je výnos z tohoto pole přibližně 2 200 tun, s průměrnou hmotností 16 až 18 kg na pi?u a extrémně vysokou cukernatostí přes 32 %.

Hlavní parametry

Značka	Ocho
Druh	Tequila
Detail	stařená tequila v dubových sudech & Añejo
Původ	Jalisco, Mexiko
Ročník	2023
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Zrání	1 rok, v dubových sudech
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Tequila
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Destilería Los Alambiques Libramiento Sur S/N, Colonia Industrial Arandas, Jalisco, CP 47180 Mexiko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.