

# Padre Azul Reposado Sea Shepherd 40%0.7l

» Pálenky » Agávové



EAN

9120066431813

Kód produktu

TQ009467

Je to asi deset let, co modré agáve v této tequile poprvé natáhly své listy k žhnoucímu mexickému slunci – dokážete si to představit? Agáve musí růst osm až deset let, než se může sklídit pro výrobu tequily. Poté následuje proces vaření a kvašení, které trvá několik dní. Naše tequila pak odpočívá nejméně osm měsíců v pečlivě vybraných sudech po bourbonovém dubu. Nejdůležitější ingrediencí v naší tequile je bezpochyby čas. Výsledkem je jemná vanilková nota a náznak syrové a vařené agáve – vysoce přítomná s nádherně hladkým závěrem.

Barva: Zářivá, zářivě zlatožlutá barva s těžkým tělem.  
Vůně: Nóty vařené agáve, ovocného kompotu, hrušky, banánu a sušeného pomeranče, které vznikají pomalým vařením, jsou vyváženy vanilkou, karamellem, kokosem a bílou čokoládou, které vznikají zráním v sudu.  
Chuť: Nóty ovocného kompotu, vanilky a vařené agáve se harmonicky snoubí. Sametová textura se sladkým a hladkým závěrem.  
Závěr: Dlouhotrvající, pečená Agáve - sladký a hladký.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Padre Azul Reposado Sea Shepherd 40%0.7l

» Pálenky » Agávové

## Popis

Edice Padre Azul Sea Shepherd 2025 představuje dokonalou harmonii mezi prémiovým destilátem a environmentální odpovědností. Základem je 100% modrá agáve z vysočiny Jalisco, která se sklízí až po osmi letech zrání, kdy dosahuje ideální cukernatosti. Tradiční proces pomalého pečení v pecích a následná dvojitá destilace v nerezových kotlích zajišťují, že si výsledná Tequila Blanco uchovává svůj syrový, ale neuvěřitelně sofistikovaný charakter. Vizuální stránka lahve pro rok 2025 je mistrovským dílem. Ikonická lebka na zátce je v této edici vyvedena v unikátním matném provedení s námořnickými prvky, které symbolizují partnerství s organizací Sea Shepherd. Každý doušek této tequily tak oslavuje nejen bohatství mexické země, ale i odhodlání chránit naše světové oceány pro budoucí generace. Zajímavost o značce Zatímco většina výrobců tequily používá průmyslové kvasinky, Padre Azul v této edici sází na divoké kvasinky z okolí palírny, což dává každé šarži neopakovatelný „terroir“ odrážející specifické klima daného roku.

## Hlavní parametry

|             |                                                     |
|-------------|-----------------------------------------------------|
| Značka      | Padre Azul                                          |
| Druh        | Tequila                                             |
| Detail      | stařená tequila v dubových sudech & Aňejo           |
| Produkce    | investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva |
| Původ       | Jalisco, Mexiko                                     |
| Odrůda      | vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve                |
| Zrání       | v nerezových nádobách                               |
| Alkohol ABV | 40,00 %                                             |
| Balení      | dárkové, holá lahev                                 |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                         |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | Tequila                                                                                                                                                 |
| Složení             | voda, destilát z agáve                                                                                                                                  |
| EU Distributor      | DP Brands s.r.o. Charvatská 1386/4<br>Brno-Královo Pole 61200, Česká republika                                                                          |
| Výrobce             | Padre Azul, Tequila Tres Mujeres<br>Carr. Guadalajara - Tepic km 39,<br>45380 Amatitán, Jal., Mexiko                                                    |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |