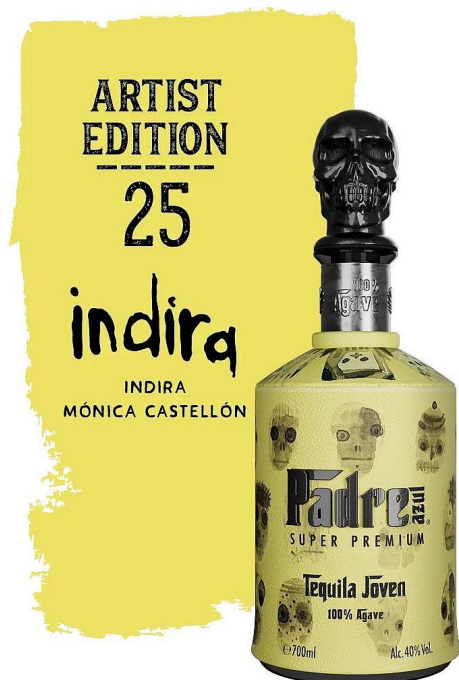


Padre Azul tequila #2025 & Indira Mónica Castellón 40%0.7l

» Pálenky » Agávané



EAN

9120066431925

Kód produktu

TQ009464

Padre Azul Super Premium Tequila Joven 100% Agave Artist Edition 2025 40% je vynikajícím příkladem mexického umění destilace v kombinaci se současným uměním a kulturním projevem. Tato striktně limitovaná Artist Edition 2025 je výsledkem podmanivé spolupráce mezi Padre Azul a renomovanou umělkyní Indirou Monicou Castellón, jejíž díla odrážejí podstatu Mexika prostřednictvím zářivých barev, energie a emocí.

Barva: Slámová se stříbrnými odlesky, střední plnost a příjemná viskozita.

Vůně: Vařená agáve, bylinné aroma, jemná mineralita a tóny jemného dřeva ze složky Añejo.

Chuť: Hladké tóny vanilky, čokolády a karamelu, nesené přirozenou sladkostí pomalu vařené agáve.

Dochuť: Dlouhá, krémová a vyvážená s harmonickou směsí svěžesti a hloubky.

Padre Azul Tequila Joven Artist Edition 2025 rozvíjí svou plnou eleganci čistá nebo s ledem, kde je obzvláště patrná rovnováha mezi sladkostí agáve a dubovým kořením. Výjimečně se hodí k vybraným pokrmům mexické kuchyně, jako jsou tacos s krevetami nebo grilovanou zeleninou, a také k vybraným čokoládám nebo dezertům s vanilkou a medem. V sofistikovaných koktejlech – například Tequila Old Fashioned nebo Margarita de Luxe – odhaluje svou všestrannou a luxusní stránku. Tequila pro zvláštní okamžiky, dokonale balansující mezi tradicí a moderním uměním.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno
na cestě 90,00 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Padre Azul tequila #2025 & Indira Mónica Castellón

40%0.7l

» Pálenky » Agáвовé

Popis

Padre Azul Artist Edition oslavuje silnou a ženskou energii mexické umělkyně Indiry Mónicy Castellón. Její zářivý design proměňuje ikonickou láhev Padre Azul v živou poctu mexickým tradicím, kořenům předků a uměleckému vyjádření. Tato limitovaná edice Tequily Joven kombinuje svěžest Blanco s elegancí Añejo. Její krémová textura a harmonická rovnováha sladkých a kořeněných tónů vytvářejí skutečně osobitý chuťový zážitek. Každý doušek odráží podstatu řemeslného zpracování, kultury a vášně, které definují Padre Azul. Pátý element této magické kolekce. Každá láhev v této edici je jedinečným uměleckým dílem, oslavujícím fúzi tradice, kreativity a řemeslného zpracování. Tequila Joven kombinuje svěžest Blanco s hloubkou a komplexností Añejo, což jí dodává výjimečně hladký a mnohostranný profil. Tato superprémiová tequila, vyrobená ze 100% modré agáve Weber, je destilována podle nejvyšších standardů kvality a poté částečně zraje v dubových sudech, aby se rozvinula její charakteristická rovnováha čistoty a bohatosti. Kombinace tradičních výrobních metod a umělecké prezentace dělá z této edice sběratelský kousek a zážitek pro náročné znalce. Umělecká edice 2025 ztělesňuje filozofii Padre Azul – snahu o dokonalost, vášně a mexického ducha. Výsledkem je tequila, která zaujme jak vizuálně, tak chuťově a elegantně představuje spojení mezi uměním, kulturou a duchem. Netradičně pojatá tequila v luxusním koženém obalu. Její jedinečnost, kromě použití prvotřídních surovin, spočívá ve velmi dlouhém pečení srdcí agáve tzv. „pinas“ a následné destilaci při relativně nízké teplotě, což vytváří elegantně jemný chuťový závěr. Tequila splňuje všechny podmínky pro výrobu pravé tequily vyrobené ze 100 % odrůdy modré agáve - azul, které stanovuje regulační orgán pro tequilu CRT. Její jedinečnost, kromě použití prvotřídních surovin, spočívá ve velmi dlouhém pečení srdcí agáve tzv. „pinas“ a následné destilaci při relativně nízké teplotě, což vytváří elegantně jemný chuťový závěr.

Hlavní parametry

Značka	Padre Azul
Druh	Tequila
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Původ	Jalisco, Mexiko
Ročník	2025
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Přívlastek	Release & vydané v daném roce
Zrání	v dubových sudech, v nerezových nádobách
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	dárkové, holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Tequila
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Padre Azul, Tequila Tres Mujeres Carr. Guadalajara - Tepic km 39, 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.