

# Teremana tequila Blanco 40%0.7l

» Pálenky » Agávové



EAN

7503028799091

Kód produktu

TQ009530

Ochutnejte pěkně čistou Teremana Blanco Tequila Small Batch z mexických hor Jalisco s obsahem alkoholu 40 %. Je vyrobena ze 100 % agáve Blue Weber, která jí dodává příjemnou bylinnou chuť a vůni.

Teremana znamená duch země. Od péče o půdu, ze které pracovníci palírny získávají agáve, přes pečlivý proces výroby tequily až po lidi, se kterými pracují a tráví čas. Teremana znamená péči o to, co a koho máme rádi.

Tequila se vyrábí v malém mexickém městečku uprostřed nejvyšších hor vysočiny Jalisco a každý krok procesu výroby tequily je pečlivě prováděn, aby vznikla lahodná tequila, která skutečně ctí zemi, z níž pochází. Značka využívá místní podniky a postupy, což jí umožňuje vytvářet udržitelnou ultraprémiovou tequilu.

Barva: křišťálová Vůně: svěží, lehká, citrusová, agáve Chuť: vyvážená, ovoce, agáve, koření, bylinky, citrusy

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

# Teremana tequila Blanco 40%0.7l

» Pálenky » Agávové

## Popis

Na nose vás tato blanco tequila přivítá květinovou vůní zvýrazněnou dotekem chlóru. Když se ponoříte hlouběji, do popředí se dostanou svěží rostlinné tóny a čerstvě nakrájené agáve, které nakonec odhalí tóny zralého ovoce střední třídy a zemitý podtón. Zatímco jemný vrchní tón mýdla/chlóru může přetrvávat, jen přidává na intrikách. Na patře je Teremana Blanco neuvěřitelně lehké a krémové. Začíná sladkou esencí miel de agáve, přechází do teplého, kořenitého závěru, který vyvrcholí oblíbenou chutí poprášené prašné cesty. Navzdory čistším prvkům zjištěným na nose je tato tequila radost pít. Je to jedinečný zážitek, který z celého srdce doporučuji všem svým tequilovým přátelům. Tequila se vyrábí v malém mexickém městečku uprostřed nejvyšších hor vysočiny Jalisco a každý krok procesu výroby tequily je pečlivě prováděn, aby vznikla lahodná tequila, která skutečně ctí zemi, z níž pochází. Značka využívá místní podniky a postupy, což jí umožňuje vytvářet udržitelnou ultraprémiovou tequilu. Využívají 100 % pražení v cihlové peci, což umožňuje společnosti Teremana zvýraznit jasnou citrusovou chuť mexické vysokohorské agáve. Tento tradiční proces vyžaduje čas. Před drcením se agáve 3 dny praží, aby se získala šťáva pro fermentaci. Zbylá vlákna agáve se používají k výrobě organického kompostu pro agávová pole. Po procesu kvašení v otevřených nádržích se Teremana destiluje pomocí ručně vyráběných měděných kotlíkových destilačních přístrojů. Tyto kotle vyrobil místní řemeslník přímo v areálu palírny. Charakter ručně vyráběných měděných kotlíkových destilačních kotlů nejenže odkazuje k dobám tradičních postupů výroby tequily, ale také produkuje čistší a jemnější tequilu.

## Hlavní parametry

|             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| Značka      | Teremana                       |
| Druh        | Tequila                        |
| Detail      | mladá čerstvá Tequila & Blanco |
| Původ       | Jalisco                        |
| Alkohol ABV | 40,00 %                        |

## LMIV & Doplnkové parametry

|                     |                                                                                                                                                         |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zákonné zařazení    | Tequila                                                                                                                                                 |
| Výrobce             | Destilería Teremana de Agave                                                                                                                            |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |