

Tres Ochos tequila Silver 38%0.35l

» Pálenky » Agávové



EAN

8413425006274

Kód produktu

TQ007633

"

Tequila je nazvána podle malého města ve státě Jalisco, ve skutečnosti se pouze destiláty vyráběné v Jalisco a ve čtyřech okolních oblastech smějí označovat jako tequila. V 19. století byl tento destilát znám jako Aguardiente de Agave (což znamená agávová pálenka). Na výrobu tequily pěstují výrobci modrou agáve - trvá osm až dvanáct let, než dozraje. Piñas, jež obsahují sladkou, mléčnou mizu, se pak z rostliny vyříznou a asi dva dny se vaří v páře. Rozmletí piñas se šťáva extrahuje, poté se míchá s vodou a nechá se kvasit v dubových kádích. Zkvašená tekutina či místo (podobné "rmutu" u whisky a vodky) se pak přinejmenším dvakrát destiluje v měděných periodických kolonách, čímž vznikne tequila. Před stáčením do láhví se síla nápoje upraví přidáním vody. Tequila se klasifikuje podle obsahu agáve a také podle délky procesu zrání. Blanco či Silver tequila se zrát nedává (třebaže některé značky se mohou před stáčením nechávat zhruba měsíc odležet), díky čemuž je svěží a kořenitá s charakteristickou chutí agáve. Tequila joven abocado je "mladá" a má zlatavou barvu - obvykle díky přídátku karamelu - a více připomíná whisky než ostatní varianty tohoto nápoje. Reposado je označením pro tequilu, která až jeden rok zrálá v sudu. A añejo je vyzrálá tequila, která stárla ve dřevě jeden rok až pět let. Tequila se však stále častěji objevuje v podobě drahých luxusních značek vyrobených ze 100% modré agáve (nápoj musí obsahovat nejméně 51%, aby mohl vůbec nést jméno tequila) zrající až šest let v dřevěných soudcích. Tyto destiláty jsou jako koňak - bohaté a hladké s příchutí koření a zeminy navíc.

"

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Tres Ochos tequila Silver 38%0.35l

» Pálenky » Agávové

Popis

"Tequila je nazvána podle malého města ve státě Jalisco, ve skutečnosti se pouze destiláty vyráběné v Jalisku a ve čtyřech okolních oblastech smějí označovat jako tequila. V 19. století byl tento destilát znám jako Aguardiente de Agave (což znamená agávová pálenka). Na výrobu tequily pěstují výrobci modrou agáve - trvá osm až dvanáct let, než dozraje. Piñas, jež obsahují sladkou, mléčnou mizu, se pak z rostliny vyříznou a asi dva dny se vaří v páře. Rozmletí piñas se šťáva extrahuje, poté se míchá s vodou a nechá se kvasit v dubových kádích. Zkvašená tekutina či místo (podobné ""rmutu"" u whisky a vodky) se pak přinejmenším dvakrát destiluje v měděných periodických kolonách, čímž vznikne tequila. Před stáčením do láhví se síla nápoje upraví přidáním vody. Tequila se klasifikuje podle obsahu agáve a také podle délky procesu zrání. Blanco či Silver tequila se zrát nedává (třebaže některé značky se mohou před stáčením nechávat zhruba měsíc odležet), díky čemuž je svěží a kořenitá s charakteristickou chutí agáve. Tequila joven abocado je ""mladá"" a má zlatavou barvu - obvykle díky přídátku karamelu - a více připomíná whisky než ostatní varianty tohoto nápoje. Reposado je označením pro tequilu, která až jeden rok zrála v sudu. A añejo je vyzrálá tequila, která stárla ve dřevě jeden rok až pět let. Tequila se však stále častěji objevuje v podobě drahých luxusních značek vyrobených ze 100% modré agáve (nápoj musí obsahovat nejméně 51%, aby mohl vůbec nést jméno tequila) zrající až šest let v dřevěných soudcích. Tyto destiláty jsou jako koňak - bohaté a hladké s příchutí koření a zeminy navíc."

Hlavní parametry

Značka	Tres Ochos
Druh	míchaná Mixto tequila
Detail	mladá čerstvá Tequila & Blanco
Alkohol ABV	38,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Tequila
Výrobce	Teichenné Crta. N-340 km 1194,8 43719 Bellvei del Penedès ŠPANĚLSKO
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergený. Přesné složení a alergený jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.