Fortaleza tequila Blanco 0.7l

» Destiláty







EAN	7502221969218
Kód produktu	TQ008402

Blanco je 100% agave tequillou, která je vyráběna tradiční metodou stone-crush. Má výraznou chuť s tóny citrusu, pečeného agáve, másla, oliv a země, s jemnými náznaky černého pepře. Je známa svou dlouhou a komplexní dochutí.

Zpracování: Stone-crush, tedy lisování agáve pomocí kamenného mlýna.Fermentace: Probíhá v otevřených dřevěných nádržích.Použití vody: Používá vodu z přírodního pramene v Tequila Valley.Lahve: Ručně foukané v Mexiku.Chuťové profily: Citrus, pečená agáve, máslo, oliv, země, černý pepř, zelený pepř, vanilka, bazalka, limetka.Dochuť: Dlouhá, komplexní a snadno pitná.Doporučení: Vynikající pro pití čisté nebo jako základ pro koktejly.Historie Tequily Fortaleza sahá do roku 1873, kdy byla založena malá destilérna, která se postupně rozrostla do velkého impéria.Tequila Fortaleza Blanco je považována za perlu mezi blanco tequillami.Je to vynikající tequila pro milovníky čistých tequill.

Dostupnost na hlavním skladě:	2 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Fortaleza tequila Blanco 0.7l

» Destiláty

Popis

Tato pozoruhodná Blanco tequila si zachovává pulzující charakter modré agáve s vrstvami zemitých, citrusových a bylinných tónů, které se rozvinou každým douškem. Fortaleza Still Strength, vyrobený za použití tradičních metod drcení kamene, je známý pro svou hladkou, komplexní povrchovou úpravu a bezkonkurenční autentičnost. Po celá léta byla jediným způsobem, jak to ochutnat, navštívit palírnu v Tequile v Jalisco. Až do teď. Fortaleza se vyrábí výhradně ve zdech panství za použití staletí starých tradičních metod, které jsou sice velmi náročné na práci, ale vytvářejí tequilu, která je nepřekonatelná v chuti a jemnosti. V prastaré cihlové peci s metr silnými stěnami vaří agáve třicet šest hodin. Potom agáve rozdrtí nebo melou, jako to udělal Tartarabuelo před více než 135 lety v kamenném mlýně zvaném Tahona. Rozdrcená agáve se poté promyje čistou horskou vodou z Volcan de Tequila, aby se oddělila dužnina od dřevitých vláken a vytvořila se šťáva z agáve zvaná mosto. Dřevitá vlákna agáve, nazývaná bagazo, se v tuto chvíli odstraní a odvezou do pole použít jako kompost. Agávové mosto je poté přirozeně fermentováno po dobu pěti dnů v malých dřevěných kádích a poté dvakrát destilováno pomocí malých měděných destilačních přístrojů. Skleněná láhev je ručně foukaná v Tonale v Jalisco řemeslnými skláři a vršky, řemeslně navržené tak, aby reprezentovaly sklizeň agáve, neboli Pina, jsou ručně vyráběny.

Hlavní parametry

Značka	Fortaleza
Druh	Tequila
Detail	mladá čerstvá Tequila & Blanco
Původ	Jalisco, Mexiko
Výroba	Tahona
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	Tequila