

Ocho tequila Añejo Corralillos 0.7l

» Destiláty



EAN

828087000368

Kód produktu

TQ008250

Ocho je značka řemeslné tequily, která se věnuje vyjádření terroiru agákových polí. Každá edice je vázána na konkrétní pozemek - v tomto případě Corralillos - a destiluje duši jeho půdy. S důrazem na transparentnost a tequilaibilitu terroiru Ocho prosazuje autenticitu, sledovatelnost a minimalistický přístup k fermentaci a procesům zrání.

Tato tequila Añejo Corralillos, která zraje nejméně 12 měsíců v dubových sudech, odhaluje nejen charakter dřeva, ale i nuance specifické pro tento pozemek: půdu, mikroklima, nadmořskou výšku. Lahvovaná s obsahem 40 % alkoholu nabízí elegantní a přístupný profil a zároveň si zachovává komplexnost pravého terroir añejo.

Ve vůni kombinuje jemnost a intenzitu: sladký karamel, pražené dřevo, sušené ovoce a rostlinné tóny agáve. Na patře je sametová chuť s tóny vanilky, hořké čokolády a zralého agáve, podpořená dobře kontrolovanou strukturou dřeva. Dochuť je hladká a dlouhá, s tóny praženého dubu a lehkého koření. Vytříbená tequila, ideální k vychutnání neředěná nebo s několika kapkami neperlivé vody, která rozvine její výraz.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Ocho tequila Añejo Corralillos 0.7l

» Destiláty

Popis

Tomas Estes a Carlos Camarena s projektem Ocho (8) jako první na trhu představili koncept single estate tequily, jímž demonstrují hloubku a šíři chutí i vůní, které tequile přináší agáve podle toho, na jakém místě roste. Tomas Estes a Carlos Camarena kladou důraz na rozmanitost tím, že vyrábějí tequila v malých várkách ze sklizní z unikátních rančů s odlišnými mikroklimaty. K vaření agáve využívají tradiční zděné parní pece, k fermentaci zase kónické dřevěné fermentační kádě a destiluje se v měděných destilačních kotlích. Výsledkem jsou tequily reflektující terroir a disponující širokou škálou chutí. Ocho se vyrábí pomalu tradičními metodami a je první tequilou, která označuje ročník a přesné pole původu sklizených agáve. Každá šarže pochází z jiného oboru nebo „Rancho“ s vlastními regionálními charakteristikami. Rancho Tierras Negras se nachází v obci „La Parada“ (zastávka). To bylo místo, kde se v 17. století koně přestěhovali z jedné haciendy do druhé. Nachází se téměř na okraji silnice, 3,5 km severně od křižovatky mezi městy Arandas a Atotonilco, v obci San Ignacio Cerro Gordo, Jalisco. Pozemek je převážně rovinatý s mírným sklonem k východu, je plný středně velkých kamenů a po celém poli jsou rozmístěny kaktusy, huizache a další pouštní keře. Půda je jílovitá a má šedou barvu, odtud název „Tierras Negras“. Toto pole, plně vystavené slunci, sloužilo výhradně k pastvě dobytka. Je to poprvé, co tam byla vysazena agáve, v takzvané „nové zemi“. S přibližně 140 000 rostlinami agáve je výnos z tohoto pole přibližně 2 200 tun, s průměrnou hmotností 16 až 18 kg na pi?u a extrémně vysokou cukernatostí přes 32 %.

Hlavní parametry

Značka	Ocho
Druh	Tequila
Detail	stařená tequila v dubových sudech & Añejo
Původ	Jalisco, Mexiko
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Zrání	1 rok, v dubových sudech
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	Tequila
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Destilería Los Alambiques Libramiento Sur S/N, Colonia Industrial Arandas, Jalisco, CP 47180 Mexiko

Alergeny upozornění

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