Ocho tequila Plata Laguna Colorada 0.5l

» Destiláty



EAN	828087000351
Kód produktu	TQ008200

Ovocná, zelená a šťavnatá s nádechem sladkosti – Ocho Tequila Plata vás od prvního ponoření vezme na velkolepou cestu a vykouzlí představy nádherné agáve. Tyto úchvatné rostliny s velkými, šavlovitými listy dospějí za sedm až deset let. „Single Estate“ znamená, že rostliny agáve použité pro každou edici tequily pocházejí z jednoho pole. „La Mesa“ byla lahvována 2. června 2025.

Čirá Ocho Tequila Plata se vyrábí v palírně La Altena v mexickém státě Jalisco. Po sklizni se agáve vaří v cihlových pecích a šťáva se poté fermentuje v dřevěných kádích za použití přírodních kvasinek. Posledním krokem je destilace. – Viva la vida!

Dostupnost na hlavním skladě:	<5 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Ocho tequila Plata Laguna Colorada 0.5l

» Destiláty

Popis

Tequila Ocho se vyrábí v Mexiku. Značku založil v roce 2008 Carlos Camarena (farmář 5. generace a tequilero 3. generace) ve spolupráci s Tomasem Estesem, mužem odpovědným za export kultury tequily do Evropy. Každá láhev Tequila Ocho podtrhuje jedinečný terroir a je vyrobena z modré rostliny agáve Weber. Toto historické místo se nachází v obci „La Parada" (zastávka) v obci San Ignacio Cerro Gordo a v 17. století bylo převlékací stanicí pro cestující mezi haciendami. Přestože byla využívána výhradně jako pastva pro hospodářská zvířata, je to poprvé, co byly agáve na tomto poli vysazeny a sklízeny. Tento převážně plochý terén se mírně svažuje k východu a skládá se ze skal, kaktusů, huizache a dalších pouštních keřů. Jílovitá a šedá barva půdy dává tomuto poli jméno „Tierras Negras". 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 tequilu 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	mladá čerstvá Tequila & Blanco
Barva	průzračná
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Jalisco, Mexiko
Ročník	2025
Produkce	raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	holá lahev
Objem	500 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
Složení	voda, destilát z agáve
Výrobce	Samson & Surrey