Ocho tequila Reposado Capulin 0.5l

» Destiláty







EAN	828087000368
Kód produktu	TQ008215

Reposado tequila zrála v sudech, ve kterých byla předtím uložena americká whiskey, po dobu 8 měsíců a 8 dní. Tequila se vyznačuje vůní pečených broskví, karamelu, melasy, mentolu, muškátového oříšku a červených bobulí. V chuti se projevují tóny ananasu, creme brulée, javorového sirupu, kávy, vařeného artyčoku, bílého pepře a muškátového oříšku. ""Single Estate"" na láhvi znamená, že všechny agave použité k výrobě této tequily pocházejí z jednoho pole, které je žaté každých 8 let. Na celý proces destilace dohlížel Master distiller v Destileria la Alte?a.
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“.

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

Ocho tequila Reposado Capulin 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	krátce stařená tequila v dubových sudech & Reposado
Odrůda	vyrobená ze 100% Weberovy Blue agáve
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Jalisco, Mexiko
Ročník	2025
Zrání	v dubových sudech
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