DRINKS.

Tequila Cimarron Blanco 100cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703440
Alcool	40%
Contenu	100cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	Tequileña S.A. de C.V., Calle Venezuela 425, Col Americana, Americana, 44160 Guadalajara, Jal., Mexiko
Marque	Cimarron
Type	Tequila
L'usage	de préférence pour des boissons et des cocktails
Dégustation	Sec, clair et végétal avec de l'agave brut, des épices et de la terre humide.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	100% Agave
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

Enrique Fonseca et son équipe de l'usine de tequila Tequileña peuvent distiller 15'000 litres d’eau-de-vie d’agave pure par jour. Sept marques différentes y trouvent leur origine, dont la Tequila Cimarron sèche.

Dans ce cas, les agaves bleus de Weber ont été obtenus dans les environs de "Atotonilco El Alto", à plus de 1 600 mètres d'altitude, puis transportés vers la ville de Tequila, au nord-ouest de Guadalajara, à trois heures de route. Après avoir fait bouillir les cœurs d'agave pendant 24 heures, pressé leur jus et l’avoir laissé fermenter dans de grandes cuves, la purée est transformée en alcool dans les alambics Column Stills et Pot Stills. La version non affinée "Cimarron Blanco" peut reposer un certain temps avant la mise en bouteille, mais en raison de son environnement neutre, elle n'absorbe aucune autre substance colorante ou aromatique. La tequila blanche a un goût très clair, principalement végétal, qui rappelle l'agave brut et la terre humide.