DRINKS.

# Olmeca Altos Reposado Tequila 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

## Informations supplémentaires

| | |
|---|---|
| Numéro d'article | 703846 |
| Alcool | 38% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Mexique |
| Région | Jalisco |
| Embouteilleur | Pernod Ricard Mexico, S.A. de C.V. |
| Marque | Olmeca Altos |
| Type | Tequila Reposado |
| L'âge | 5-8 mois |
| L'usage | pur ou pour une variété de boissons et de cocktails |
| Dégustation | Avec des notes d'orange, de pamplemousse, d'agave cuit, de vanille, de bois et de tanins. |
| Désignation commerciale | Spiritueux |
| Détails | fabriquée à 100% à partir d'agave bleu de Weber |
| Honneurs | The Tequila Masters (The Spirits Business) 2016: OrLos Angeles International Spirits Competition 2015: OrInternational Wine & Spirit Competition 2010: Or |
| Ingrédients | Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011 |

## Description

Olmeca Altos est la version premium d'Olmeca, qui est distillée à 100% à partir d'agave. La production est surveillée de près par Jesús Hernandez, qui a été un Maestro Tequilero à la distillerie Colonial de Jalisco, située à Los Altos, pendant presque 20 ans. L'équipe, évoluant autour des fondateurs Henry Besant et Dré Masso, est responsable de tout le reste, c’est-à-dire du développement des produits, du marketing et des ventes. Ils ont tous deux débuté dans l'industrie des spiritueux en tant que barmen, c'est la raison pour laquelle il a toujours été important pour eux de pouvoir incorporer la tequila dans des boissons mixtes. Les agaves bleus de Weber, qui mûrissent à près de 2100 mètres d'altitude pendant cinq à huit ans, dans un sol volcanique riche en minéraux, sont récoltés à la main par les Jimadores traditionnels, puis cuits lentement dans des fours en briques. Un moulin Tahona est ensuite utilisé pour en presser le jus. Le jus d'un cœur d'agave suffit pour produire environ huit bouteilles de tequila. Après une double distillation, la tequila Reposado repose pendant six à huit mois dans d'anciens fûts de whisky. Environ 380 bouteilles peuvent être réalisées par fût. La tequila Olmeca Altos Reposado présente des notes sucrées et citriques avec des aspects vanillés et de boisés.