DRINKS.

Jose Cuervo Reposado Especial Tequila 100cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704072
Alcool	38%
Contenu	100cl
Pays	Mexique
Région	Tequila, Jalisco
Embouteilleur	Tequila Cuervo La Rojeña, S.A. de C.V., 73 Calle Jose Cuervo, Tequila, JA 46400, Mexico
Marque	José Cuervo
Type	Tequila Reposado
L'usage	pur comme shot ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Un mélange d'agave cuit au four, d'épices, d'herbes et de bois de chêne.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Assemblage de tequila Reposado et de jeunes distillats
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011

Description

José Antonio de Cuervo y Valdés a planté ses tout premiers agaves en 1758 - à l'époque seulement quelques centaines - à l’endroit même où aujourd'hui des millions de plants d'agaves poussent en rangs

avant d'être transformés en tequila. En 1795, son successeur a reçu une licence de distillation des mains du roi d'Espagne. La distillerie La Rojeña, où l'on produit encore aujourd'hui les tequilas José Cuervo, a été fondée en 1812 et est considérée comme la plus ancienne distillerie encore en activité en Amérique latine. Quelques décennies plus tard, les premiers fûts remplis parvenaient aux États-Unis. Il n'a pas fallu longtemps pour que la famille Cuervo commence à se passer de remplir les fûts et se consacre à embouteiller ses tequilas individuellement pour l'exportation et la vente. José Cuervo a également joué un rôle central dans la création du célèbre cocktail Margarita en 1940. Le processus de production n'a guère changé au cours des décennies: après leur récolte dans les champs du volcan de Tequila, les cœurs d'agave, qui ont environ sept ans, cuisent pendant 36 à 40 heures. Finalement, ils sont écrasés et broyés pour obtenir le précieux jus d'agave, qui fermente ensuite pendant 50 à 60 heures. Après la distillation, la condensation et la rectification, la tequila blanche est mélangée uniquement à de l'eau afin de réduire son pourcentage d’alcool, tandis que les autres types de tequilas reposent en fût pendant un certain temps.
La Reposado Especial, également connue sous le nom de "Especial Gold", est une "Tequila mixto" dont la teneur en agave est inférieure à 100%, mais d’au moins à 51%. Selon l'équipe marketing du fabricant, c'est le spiritueux idéal pour réaliser une margarita, car la recette originale prévoyait déjà l'utilisation de la José Cuervo Especial Gold. La tequila est obtenue en mélangeant de la tequila Reposado typique (2 à 12 mois de maturation en fût) avec quelques eaux-de-vie d'agave plus jeunes. Le prix équitable et la présence séculaire de José Cuervo sur le marché ont contribué à placer le produit en tête des listes de vente. La tequila est idéale pour être intégrée dans des cocktails - outre les différentes variantes de Margarita, d'autres boissons telles que Old Fashioned, Mexican Mule et Tequila Sunrise peuvent être préparées avec le spiritueux aux couleurs dorées et chatoyantes.