

DRINKS.

La Gritona Tequila Reposado 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	745934
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	La Gritona Tequila, 3733 Seneca Ave. Atwater Village, CA 90039, California, US
Marque	La Gritona
Type	Tequila Reposado
L'usage	pure ou accompagnée d'une bière blonde ou d'une pilsner
Dégustation	herbacé et végétal avec des notes d'agave fraîches et arrondies.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	obtenu à partir d'agaves des hautes terres ; stocké dans des fûts de whisky réutilisés
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	ohne Verpackung



Description

La tequila La Gritona est produite dans la petite distillerie de Melly Barajas et de son équipe de femmes dans la vallée de Guadalupe. Les agaves utilisés pour ce processus ont poussé pendant au moins huit à dix ans sur les hauts plateaux de Jalisco et sont arrivés à pleine maturité, ce qui les rend particulièrement riches en sucre. Dans les 24 heures suivant la récolte, elles sont cuites au four puis broyées pour en extraire le jus. Celui-ci est fermenté naturellement dans des récipients en acier ouverts, ce qui dure plus d'une semaine. La double distillation est suivie d'un stockage dans des fûts de whisky Jack Daniels et Balcones réutilisés. Six mois plus tard, la tequila est enfin mise en bouteille dans des bouteilles artisanales en verre recyclé, rustiques et durables.

Pour une tequila reposado, La Gritona est remarquablement claire, car les fûts ont perdu la plupart de leurs arômes de whisky et de bois en raison de leur réutilisation multiple. Mais c'est aussi voulu, car le stockage ne doit servir qu'à arrondir et à adoucir les arômes originaux de la tequila.