DRINKS.

Komos Tequila Anejo Cristalino 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800098
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	Casa Komos Brands Group, New York
Marque	Komos
Type	Tequila Anejo
L'usage	pur ou pour des cocktails exclusifs
Dégustation	Arômes de tarte au citron, un peu de chêne et de fruits secs. En bouche, il est doux avec des notes de chocolat noir et de grains de poivre rose.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français de vin blanc
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

La distillerie traditionnelle Orendain de Jalisco, Tequila, qui compte parmi les quatre familles fondatrices de la tequila, est responsable de la production des tequilas Komos. Les agaves des hautes et basses terres de Tequila constituent la base de cette tequila cristalline. Après leur récolte, les agaves sont

d'abord torréfiés dans des fours volcaniques traditionnels, puis délicatement extraits de leur jus. Le jus ainsi obtenu est fermenté avec de la levure indigène et doublement distillé dans des alambics. Comme pour toutes les tequilas Komos, le processus de l'Añejo Cristalino commence sur la base de Blanco, qui vieillit pendant 12 mois dans des fûts de vin blanc en chêne français. Une filtration douce au charbon de bois permet d'éliminer les éventuelles impuretés et de décolorer le distillat, tout en conservant les notes de barrique. Après la mise en bouteille, la tequila repose encore un peu dans la bouteille pour développer ses arômes, ce qui lui confère une légère douceur. Les bouteilles uniques en porcelaine vitrifiée sont fabriquées à la main et ont été récompensées par divers prix de design. Elles protègent la tequila Premium des rayons du soleil et peuvent être recyclées. Avec une note de 100 points attribuée par le magazine Tasting Panel, l'Añejo Cristalino est la tequila la mieux notée de tous les temps.