DRINKS.

Pasote Tequila Añejo 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires



Numéro d'article	800188
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jesus Maria, Jalisco
Embouteilleur	Destilería El Pandillo, SA de CV, Carretera Jesús María Las Pomes Km. 5, rancho El Pandillo, 47950 Jesús María, Jal., Mexico
Marque	Pasote
Type	Tequila Anejo
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Caramel et saveurs de miel se marient avec l’arôme d’agave. Finale: longue, forte.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Distillée avec 40% d'eau de pluie.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Pasote Tequila est une nouvelle marque fabriquée par Felipe Camarena dans sa distillerie, El Pandillo,

située dans la région de Los Altos à Jalisco. Tout ce qui sort de cette distillerie est fabriqué par Felipe. L'une des caractéristiques innovantes que Felipe a intégrée à sa distillerie est la capacité de récupérer l'eau de pluie, de sorte qu'elle puisse être utilisée pour la distillation. La tequila est fabriquée avec 40% d'eau de pluie et 60% d'eau de source. Bien que l'agave soit responsable en majorité des arômes et saveurs que l'on trouve dans la tequila, l'eau est tout aussi importante. Les agaves utilisés dans la tequila Pasote proviennent d'un des champs de Felipe dans les hauts plateaux de la région Jesus Maria. Ils sont entièrement mûris, cuits dans des fours en briques traditionnels, écrasés à l'aide d'un tahona mécanique, fermentés dans des réservoirs en acier inoxydable, puis doublement distillés dans des alambics en cuivre. Les versions Reposado et Añejo sont ensuite vieillies dans des fûts de bourbon usagés. La tequila Anejo mûrit 18 mois dans des fûts de chêne. En bouche, on goût à des notes de marshmallow, de vanille, de caramel léger et des notes de chocolat mexicain parfumé à la cannelle. L'agave est encore présent, se déplaçant principalement au nez.