

DRINKS.

Don Fulano Tequila Añejo 100% Agave 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800358
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Guadalajara, Jalisco
Embouteilleur	DON FULANO GLOBAL, Miguel Blanco #1595, Col. Americana, CP. 44160 Guadalajara, Jalisco, México
Marque	Don Fulano
Type	Tequila Añejo
L'usage	Servi pur ou pour diverses boissons.
Dégustation	En bouche, notes d'agave, de chocolat, de café et de fruits secs.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Vieilli durant au moins 30 mois.
Honneurs	Beverage Testing Institute Chicago - Platinum
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

La Tequila Don Fulano est fabriqué au coeur de Guadalajara au Mexique, dans la distillerie La Tequilena.

Pendant plus de cinq générations, les cœurs de l'agave bleu sont minutieusement sélectionnés et traités par des Tequileros ayant des décennies d'expérience. Cultivés sur de l'argile rouge à plus de 2000 mètres, les agaves contiennent beaucoup de sucre, libéré par la cuisson et la fermentation avec de la levure de vin cultivé sur la levure, ce qui donne aux tequilas Don Fulano un goût particulier. La qualité et la tradition sont le thème principal de la distillerie - de la récolte jusqu'à la distillation dans une bulle spéciale en cuivre en utilisant une huile culinaire, chaque étape est surveillée. Après la cuisson, la tequila Blanco se repose pendant quelques semaines dans des cuves en acier inoxydable et les tequilas Qnejo et Reposado y restent entre quelques semaines et deux ans dans un mélange de cuves en chêne mature de sherry, du cognac et de l'Amagnac. Après la maturation utilisation de les maîtres mélangeurs mélangent les différents lots à haute qualité pour obtenir une tequila d'une qualité pure, qui est ensuite verser dans des bouteilles en verre soufflé à la main.