DRINKS.

Corralejo Tequila Añejo 70cl



Informations supplémentaires

Numéro d'article	800365
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Penjamo, Guadalajara
Embouteilleur	Tequileria Corralejo, S.A. de C.V.,DComicilio Conocido s/n, Ex- Hacienda Corralejo Pénjamo, Guanajuato C.P. 36921
Marque	Corralejo
Туре	Tequila Anejo
L'âge	1 an d'âge
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons mixtes
Dégustation	Nez: avec des odeurs de vanille et de cacao. Bouche: avec de la fumée, de la compote de poires et des épices. Finale: longue, épicée.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Repose pendant 12 mois dans des fûts neufs en chêne carbonisé.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Fondée en 1775 dans la ville de Pénjamo, l'Hacienda Corralejo est la plus ancienne distillerie de tequila du pays. Elle fabrique de la tequila en utilisant uniquement des techniques de production traditionnelles. Les agaves 100% bleus sont récoltés, puis amenés à la distillerie où ils sont cuits dans des fours en pierre. Ensuite, ils sont broyés pour extraire leur jus et ensuite ils fermentent lentement pendant plusieurs jours. La Tequila Corralejo Anejo mûrit dans des fûts de chêne du Limousin pendant 12 mois, qui donne ses notes à la téquila. On y trouve des arômes de chêne, de vanille et de poivre avec des notes de cacao. La bouche est sucrée et équilibrée avec une touche d'épices.