DRINKS.

Sauza Tres Generaciones Plata Tequila avec emballage 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800368
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Tequila, Jalisco
Embouteilleur	Tequila Sauza S.de R.L. de C.V., Av Vallarta Eje Poniente 6503, Ciudad Granja, 45010 Zapopan, Jal., Mexico
Marque	Sauza
Type	Tequila Blanco
L'usage	Pur ou pour une variété de boissons mixtes
Dégustation	Nez: avec beaucoup d'agave frais et des fruits. Bouche: épicée, avec de l’agave et du poivre.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Triple distillation, le jus pressé est utilisé à la place des cœurs d'agave.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

En 1873, Don Cenobio Sauza acquiert la Tequileria "La Antigua Cruz" dans la ville de Tequila à Jalisco, au

Mexique et commence à distiller de la tequila d'agave bleu. Il a modifié le processus de fabrication traditionnelle, en faisant cuire le cœur de l'agave avant la fermentation. L’agave est ensuite pressé, puis uniquement le jus est traité. Ainsi, le moût contient plus de sucre et il est moins amer que pour d'autres tequilas. La tequila Tres Generaciones est distillée trois fois, vieillie durant un an en fûts de chêne et exportée dans le monde entier. La tequila Tres Generaciones est l'aboutissement de 3 générations de la famille Sauza, Don Cenobio, Don Eladio et Don Francisco Javier. Don Cenobio a travaillé sans relâche et a transmis sa sagesse à son fils et à son petit-fils, qui ont fait la même chose. Don Cenobio a été la première personne qui a donné le nom de «Tequila» au distillat des cœurs d'agave cuits et fermentés. Son fils Eladio a repris la société et a étendu la commercialisation en Europe. Cette téquila est fabriquée à partir d'agave âgé de 6 à 8 ans dans la vallée de Jalisco et est triplement distillée.