DRINKS.

La Cofradia ED. Catrina Tequila Blanco 100% de Agave 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	801156
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Tequila, Jalisco
Embouteilleur	Tequilera Hacienda La Cofradia, Calle La Cofradía 1297, La Cofradía, Tequila, Jal., Mexico
Marque	La Cofradia
Type	Tequila Blanco
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: très fruité et épicé. Bouche: avec du jus d'agave, des fruits tropicaux et un soupçon de fumée. Finale: longue, fruitée-épicée.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Doublement distillée, non affinée
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011
L'emballage	mit Verpackung

Description

"Cofradia" signifie unité, fraternité et amitié. Ce nom a été donné à la distillerie de Tequila, fondée il y a plus de 50 ans dans l'état de Jalisco, parce que - malgré la technologie moderne - elle insiste sur les méthodes traditionnelles dans la production de ses tequilas. On y produit la tequila Cofradia de haute qualité à partir de l'agave bleu, qui pousse depuis environ huit ans et en utilisant une méthode de production basée sur un autre élément clé: l'eau claire des montagnes entourant la distillerie. Les cœurs d'agave récoltés sont d'abord grillés dans l'un des deux fours spéciaux en briques, puis fermentés dans des cuves en acier inoxydable et enfin distillés. Le produit distillé fini est ensuite soit mis en bouteille directement sous forme de tequila jeune, soit affiné en fûts de chêne blanc pendant deux ans au maximum. La distillerie a planté des manguiers supplémentaires dans ses entrepôts, afin de maintenir la température dans les halls fraîche et humide à la fois, dans le but d'éviter que le bois des fûts ne sèche et que l'alcool ne s'évapore trop. La Cofradia Catrina Tequila Blanco 100% de Agave est une tequila non affinée, fabriquée à 100% à partir d’un distillat d'agave.