DRINKS.

Los Arango Tequila Añejo 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	801261
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Guanajuato
Embouteilleur	Tequilera Corralejo SA de CV, de C.V. Dom. Conocido s/n, Ex-Hacienda Corralejo, 36921 Pénjamo, Gto., Mexiko
Marque	Los Arango
Type	Tequila Añejo
L'âge	Treize mois
L'usage	Pur comme Shot ou pour des cocktails, par ex. Margarita
Dégustation	Nez: avec de la fumée et du caramel. Bouche: avec beaucoup d'agave et une note vanillée claire. Finale: longue, avec des notes de fumée, de vanille et de sirop d'agave.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Mûrit en fûts de chêne blanc, distillée à partir d'agaves âgés de huit ans.
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.

Description

Les fabricants de la marque de tequila Corralejo, de la ville de Guanajuato au Mexique, lancent désormais sur le marché les tequilas Los Arango. Et lorsqu'on connaît un peu le Mexique, on peut discerner quelques similitudes entre les deux marques. Après tout, l'Hacienda Corralejo a été le lieu de naissance d'Hidalgo - l'une des figures les plus célèbres de la Révolution mexicaine. Arango, ou plus précisément José Doroteo Arango, fut LA figure de proue de la lutte pour l'indépendance du Mexique. Son surnom, Pancho Villa, est devenu célèbre dans le monde entier après sa mort. Un Tequilero aurait remercié Pancho Villa de ses efforts et lui aurait dédié une tequila spéciale, présentée dans une bouteille tout aussi spéciale. Villa a demandé que son nom de famille soit imprimé sur l'étiquette de la bouteille. C'est ainsi que naquit Los Arango. De nos jours, la même recette qu'à l'époque est utilisée pour la distillation et le plus grand soin est apporté à la production. Après au moins huit ans de croissance, les agaves bleus de Weber sont rôtis pendant 72 heures dans un four en terre cuite, puis fermentés avec une levure spéciale. Le produit fermenté est ensuite distillé à deux reprises dans un alambic à colonne, puis mis en bouteille immédiatement ou après une période de repos dans des fûts en chêne blanc américain. Cette méthode de production traditionnelle donne à la tequila Los Arango un goût d'agave particulier qui, dans le cas des versions affinées Añejo et Reposado, se combine avec les notes rondes et vanillées du bois de chêne.