DRINKS.

123 Dos Reposado Organic Tequila 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802274
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	123 Organic Tequila, Amatitan, Jalisco, Mexique
Marque	123
Type	Tequila Reposado
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	Arômes frais d'agave au nez avec seulement de très légères notes boisées. En bouche, des arômes de caramel avec des notes de crème brûlée et de toffee. La longue finale révèle des notes mentholées d'anis.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	distillé à la main en qualité bio, stocké 6 mois en fûts de chêne blanc
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

La Tequila 123 naît au cœur du pays, ou plutôt de la région d'origine de la tequila. La tequila est connue pour être originaire du Mexique, mais c'est dans l'État de Jalisco que se trouvent la plupart des distilleries de tequila. David Ravandi voulait toutefois faire plus que simplement distiller une autre tequila à Jalisco. Les agaves bleus proviennent de champs certifiés bio et sont distillés à la main par les meilleurs maîtres distillateurs. Les tequilas de la 123 sont même embouteillées dans des bouteilles en verre recyclé soufflées à la bouche, dont les étiquettes en papier sont fixées avec de la colle de soja et représentent la culture des distilleries mexicaines.La base de la Tequila Reposado est le Blanco. Les agaves bleus poussent d'abord pendant dix ans avant d'être récoltés à la main et leurs cœurs sont lentement cuits dans des fours en pierre. Après une fermentation naturelle, elle est distillée en petits lots et stockée pendant six mois dans des fûts de chêne blanc.