

# DRINKS.

## Código 1530 Blanco Tequila 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article        | 802328   |
| Alcool                  | 38%  |
| Contenu                 | 70cl   |
| Pays                    | Mexique  |
| Embouteilleur           | CÓDIGO 1530 - CÓDIGO US LLC -<br>CÓDIGO IMPORTS, MIAMI FL, USA                                       |
| Marque                  | Codigo 1530  |
| Type                    | Tequila Blanco   |
| L'usage                 | pur ou dans des boissons mélangées   |
| Dégustation             | En bouche, des arômes terreux et minéraux en équilibre avec des notes d'agrumes doux.                |
| Désignation commerciale | Spiritueux   |
| Détails                 | distillé à la main dans des alambics artisanaux, en petits lots                                      |
| Ingrédients             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



### Description

Quelle tequila boit-on au Mexique si l'on s'y connaît vraiment en tequila ? Eh bien, avec une bonne tequila, c'est comme avec un bon whisky ou un bon rhum. Les meilleurs distillats proviennent généralement de petites familles qui distillent leur propre spiritueux depuis des siècles et qui ont soigneusement adapté la recette pour obtenir des arômes optimaux au fil du temps. C'est également le cas de Codigo. La tequila Codigo est née en 1530 dans une famille de Los Bajos. Jusqu'à présent, elle

n'avait aucun intérêt à tirer un bénéfice de sa tequila, elle distillait simplement sa tequila pour le plaisir. Les distillateurs de Condigo s'estiment très heureux d'être tombés sur cette famille et de travailler avec elle. L'agave utilisée mûrit d'abord pendant quelques années jusqu'à ce qu'elle présente la teneur en sucre appropriée. Elle est ensuite récoltée à la main. On utilise la pulpe et le jus des agaves, qui sont cuits dans des fours en acier inoxydable et finalement fermentés avec une levure régionale. La tequila est distillée deux fois dans des alambics artisanaux, mais seulement en petites quantités. Pour l'ensemble du processus, on utilise exclusivement de l'eau d'Amatita, filtrée à travers des roches volcaniques et réputée pour sa douceur. La Blanco de Codigo 1530 est la tequila la plus jeune de la distillerie, car elle n'est pas vieillie, ce qui permet à ses arômes d'agave de s'exprimer parfaitement.