DRINKS.

Código 1530 Reposado Tequila 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802329
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Embouteilleur	CÓDIGO 1530 - CÓDIGO US LLC - CÓDIGO IMPORTS, MIAMI FL, USA
Marque	Codigo 1530
Type	Tequila Reposado
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	En bouche, des arômes doux d'agave avec des notes de vanille, de caramel grillé et de discrètes notes de cacao.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	vieilli pendant 6 mois en fûts de vin rouge (cabernet) de la Napa Valley
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 Codigo 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. Le Reposado de Codigo 1530 a vieilli pendant six mois dans des fûts de chêne de la Napa Valley, utilisés auparavant pour le Cabernet Sauvignon.