DRINKS.

Patron Tequila Silver 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	TBTS0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Atotonilco El Alto, Jalisco
Embouteilleur	Patrón Spirits Mexico, KM27 Carretera Tototlan - Atotonilco, Colonia Rancho el Nacimiento Atotonilco El Alto, Jalisco 47779, Mexico
Marque	Patron
Туре	Tequila Blanco
L'usage	pur comme shot ou pour des cocktails,
	par ex. Margarita, Bloody Mary, Paloma, Tequila Slammer, Matador, Tequila Sunset, etc.
	Paloma, Tequila Slammer, Matador,
Dégustation Désignation commerciale	Paloma, Tequila Slammer, Matador, Tequila Sunset, etc. avec une fraîcheur d'agrumes. Finale:
Désignation	Paloma, Tequila Slammer, Matador, Tequila Sunset, etc. avec une fraîcheur d'agrumes. Finale: avec des notes légèrement poivrées.
Désignation commerciale	Paloma, Tequila Slammer, Matador, Tequila Sunset, etc. avec une fraîcheur d'agrumes. Finale: avec des notes légèrement poivrées. Spiritueux fabriqué à partir de 100% d'agave



Description

La tequila Patron est produite de façon traditionnelle et naturelle à Jalisco, le seul lieu d'origine légalement reconnu de la boisson mexicaine à base d'agave. Les agaves bleus de Weber poussent sur des terrains appartenant à des fermes familiales dans les montagnes volcaniques, sous la supervision des autorités de l'État. Les cœurs des plantes sont importants pour la production: ils sont cuits dans des fours en briques pendant 70 heures, après une récolte complexe. Pour en obtenir le jus, les cœurs d'agave sont pressés par des meules traditionnelles en pierre Tahona, qui fournissent également des fibres végétales. Après trois jours de fermentation, le jus se transforme en un liquide alcoolisé, dont la teneur en alcool est multipliée en raison de la distillation. C'est ainsi que naît la Tequila Silver, la version la plus jeune, qui est embouteillée dans des bouteilles faites à la main.