DRINKS.

Tequila El Jimador Blanco 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires



Numéro d'article	TEJB0700
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Embouteilleur	Casa Herradura, Doña Gabriela Pena Lozada 405, Hacienda San José del Refugio, 45380 Amatitán, Jal., Mexico
Marque	El Jimador
Type	Tequila Blanco
L'usage	Pur ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Nez: des notes épicées d'agave. Bouche: frais et subtilement piquant.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	100% fabriqué à partir d'agaves bleues
Honneurs	San Francisco World Spirits Competition 2013: Argent
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Le nom "El Jimador" fait référence aux travailleurs agricoles mexicains qui sont responsables de la récolte des agaves. La tâche d'identifier les agaves matures après plusieurs années de croissance et de les préparer à la production de mezcal et de la tequila est plus difficile qu'on ne le pense. Les Jimadores coupent les feuilles et libèrent les cœurs d'agave, qui pèsent jusqu'à 80 kg. Ceux-ci sont finalement cuits, écrasés et pressés, afin de libérer le sucre et le jus qu'ils contiennent. S’ensuivent les étapes bien connues de la fermentation et de la distillation. En tant que "Blanco" typique, cette tequila n’est pas affinée comme ses homologues plus âgés.