

DRINKS.

Tequila Herradura Blanco / Plata 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	THDB0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Arandas, Jalisco
Embouteilleur	Casa Herradura, Camino a la Barranca del Tecuane No 10, Amatitán, Jalisco, Mexico, C.P. 45380
Marque	Herradura
Type	Tequila Blanco
L'âge	au moins 45 jours
L'usage	pur ou pour des boissons et des cocktails de toutes sortes
Dégustation	Nez: avec des notes d'agave cuites et de légers arômes boisés. Bouche: l'agave se poursuit et se mêle aux arômes de bois et d'agrumes.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	mûrit dans d'anciens fûts de bourbon en chêne.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

L'Hacienda Herradura, fondée en 1870, se trouve dans la ville d'Amatitan, non loin de Guadalajara. Pour ses tequilas, Herradura utilise de l'agave bleu de Weber à 100%, qui n'est plus cultivé sur les champs de l'entreprise, mais par des fermiers. Celle-ci est cuite dans des fours en pierre puis distillée dans de vieux alambics en cuivre. Herradura adhère également à la méthode traditionnelle pour les levures utilisées dans la fermentation de l'agave et n'utilise que des levures sauvages qui sont introduites naturellement dans le moût. Quatre à sept jours après la distillation, le distillat est transféré dans d'anciens fûts de bourbon en chêne et stocké pendant 45 jours avant d'être mis en bouteille avec le célèbre logo du fer à cheval.