

# DRINKS.

## Tequila Herradura Reposado 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	THDR0700
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 Reposado
L'âge	11 mois
L'usage	pur ou pour des cocktails exclusifs
Dégustation	Avec des arômes d'agave, d'épices, de bois de cèdre, de caramel et de vanille.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Stockage en fûts de chêne
Ingrédients	Une liste des ingrédients n'est pas requise en vertu de l'Art. 16, par. 4, du REGLEMENT (UE) n°1169/2011.



### Description

Le fer à cheval portant l'inscription "Tequila Herradura Original" est la marque déposée de l'eau-de-vie

d'agave. Après plus de 100 ans de production historique au Mexique, la marque a été transférée au groupe Brown-Forman en 2006 et est depuis distribuée à l'échelle mondiale. En 1870, la Casa Herradura est née au nord de la ville d'Amatitán, au bord des hauts plateaux de Jalisco, à environ 15 minutes en voiture de la célèbre ville de Tequila. Sur le domaine de l'Hacienda San José del Refugio, un homme du nom de Feliciano Romo produisait déjà du vin d'agave à usage privé depuis plusieurs décennies, avant que la famille López ne reprenne l'affaire et ne la commercialise. La légende raconte qu'au début du XIXe siècle, un fer à cheval, scintillant au soleil, attira l'attention de Feliciano Romo à l'endroit même où il construisit plus tard son hacienda - ce qui expliquerait au moins le lien avec la symbolique du cheval toujours présent aujourd'hui. En 2009, la distillerie a attiré l'attention sur elle en nommant Maria Teresa Lara, une employée de longue date, première "Maestra tequilera" (maître-distillatrice de tequila) au monde. La tequila Herradura est considérée comme un représentant typique des tequilas de plaine. Après la distillation, la version Reposado mûrit pendant onze mois dans des fûts de chêne américain, adoptant une couleur jaune doré brillante. Le goût témoigne également de l'influence des fûts en bois: outre les arômes d'agave et d'agrumes présents dans la version Blanco, des notes de vanille, de caramel, de bois de cèdre et d'épices se font également sentir.