

DRINKS.

Cenote Añejo Tequila 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	10147
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	Stoli Group
Marque	Cenote
Type	Tequila Añejo
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Nez: fumé avec des notes de vanille et d'épices. Bouche: avec du chocolat noir.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriquée à partir d'agave bleu de Weber, affinée pendant un an 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

Les cenotes sont des gouffres de calcaire dans la terre, qui sont formés par l'effondrement du plafond d'une grotte et sont remplis d'eau douce. Ils sont une partie importante du système sous-marin de la

péninsule mexicaine du Yucatan. Déjà les Mayas reconnaissaient l'importance des "sources saintes" et croyaient qu'elles représentaient des entrées dans le monde souterrain. La tequila Cenote est fabriquée au pied du volcan Colima en s'inspirant de ce phénomène. Pour ce faire, on utilise de l'agave bleu de Weber à 100 %, qui pousse pendant au moins 6 à 7 ans. L'eau provient d'un puits artésien, situé sur la propriété de la distillerie, et passe d'abord par un système complexe d'osmose inverse et de filtration au charbon pour devenir complètement pure. Le maître-distillateur Arturo Fuentes a passé 10 ans en France, pour se spécialiser dans l'artisanat du cognac, avant de retourner dans son Mexique natal. Aujourd'hui, il produit de la tequila de qualité supérieure à Jalisco, en utilisant une combinaison d'alambics en cuivre et en acier inoxydable. La tequila Cenote Añejo mûrit ensuite pendant environ un an dans des fûts de chêne américain.