

DRINKS.

Tequila Clase Azul Añejo 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	701277
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	Casa Tradición, Av. Adolfo López Mateos Sur 7201, 45645 San Agustín, Jal., Mexico
Marque	Clase Azul
Type	Téquila añejo
L'âge	> 2 ans
L'usage	pur
Dégustation	Nez: odeurs de vanille, de caramel, de cannelle, de pommes et d'amandes. Bouche: vanille et caramel, complétés par des arômes d'agave cuit et de bois.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	distillée deux fois
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	mit Verpackung



Description

Les téquilas de très haute qualité, qui sont bues en «shots» ou utilisées comme ingrédient de cocktail, ou encore dégustées seules comme un scotch mûr, ont la côte. Arturo Lomeli a commencé en 1997 à commercialiser sa téquila plutôt bon marché, embouteillée dans une bouteille décorée d'un sombrero et d'une moustache. Mais il retourna bientôt aux études pour étudier "le marketing de luxe". En 2007, la Clase Azul Ultra est arrivée sur le marché à un prix de 1 200 \$ et a été bien accueillie. Depuis lors, l'homme s'est spécialisé dans le segment haut de gamme du marché. C'est tout un art de fabriquer de la téquila: le cœur bleu de l'agave de Weber cuit pendant 72 heures dans un four en briques et le jus récolté est ensuite fermenté, puis distillé à deux reprises. La maturation a lieu dans le village de Jesús Maria, où il peut faire froid jusqu'à 5°C la nuit. La téquila est également particulièrement précieuse en raison des bouteilles artisanales de Santa Maria Canches. Ces bouteilles en céramique, qui rappellent un moulin à poivre, sont décorées à la main et peuvent servir d'objets de décoration une fois vides, tels que des lampes, des chandeliers ou des vases. Autant d'idées proposées par les fabricants. La Tequila Clase Azul Añejo est stockée pendant au moins deux ans dans des fûts de chêne et rappelle le goût de l'agave cuit, du bois, de la vanille et du caramel. On peut admirer sur chaque bouteille un ornement doré, qui est la signature du maître-distillateur et des artistes indigènes (provenant du peuple Mazahua) qui l'ont conçu.