

DRINKS.

Pasote Tequila Reposado 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800189
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jesus Maria, Jalisco
Embouteilleur	Destilería El Pandillo, SA de CV, Carretera Jesús María Las Pomes Km. 5, rancho El Pandillo, 47950 Jesús María, Jal., Mexico
Marque	Pasote
Type	Tequila Reposado
L'usage	pur ou pour une variété de boissons et de cocktails
Dégustation	Notes de miel doux qui sont presque couvertes par l'agave. Finale: longue.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Distillé à 40% avec de l'eau de pluie.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Pasote Tequila est une nouvelle marque fabriquée par Felipe Camarena dans sa distillerie, El Pandillo, située dans la région de Los Altos à Jalisco. Tout ce qui sort de cette distillerie est fabriqué par Felipe.

L'une des caractéristiques innovantes que Felipe a intégrée à sa distillerie est la capacité de récupérer l'eau de pluie, de sorte qu'elle puisse être utilisée pour la distillation. La tequila est fabriquée avec 40% d'eau de pluie et 60% d'eau de source. Bien que l'agave soit responsable en majorité des arômes et saveurs que l'on trouve dans la tequila, l'eau est tout aussi importante. Les agaves utilisés dans la tequila Pasote proviennent d'un des champs de Felipe dans les hauts plateaux de la région Jesus Maria. Ils sont entièrement mûris, cuits dans des fours en briques traditionnels, écrasés à l'aide d'un tahona mécanique, fermentés dans des réservoirs en acier inoxydable, puis doublement distillés dans des alambics en cuivre. Les versions Reposado et Añejo sont ensuite vieillis dans des fûts de bourbon usagés. La téquila Reposado mûrit pendant 6 mois, ce qui lui permet d'obtenir sa couleur et son goût.