

# DRINKS.

## Corralejo Tequila Añejo 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article        | 800365  |
| Alcool                  | 38%   |
| Contenu                 | 70cl  |
| Pays                    | Mexique   |
| Région                  | Penjamo, Guadalajara  |
| Embouteilleur           | Tequileria Corralejo, S.A. de C.V., DComicio Conocido s/n, Ex-Hacienda Corralejo Pénjamo, Guanajuato C.P. 36921                       |
| Marque                  | Corralejo   |
| Type                    | Tequila Anejo   |
| L'âge                   | 1 an d'âge  |
| L'usage                 | Pur ou pour une variété de boissons mixtes  |
| Dégustation             | Nez: avec des odeurs de vanille et de cacao. Bouche: avec de la fumée, de la compote de poires et des épices. Finale: longue, épicée. |
| Désignation commerciale | Spiritueux  |
| Détails                 | Repose pendant 12 mois dans des fûts neufs en chêne carbonisé.  |
| Ingrédients             | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.                                  |



## **Description**

Fondée en 1775 dans la ville de Pénjamo, l'Hacienda Corralejo est la plus ancienne distillerie de tequila du pays. Elle fabrique de la tequila en utilisant uniquement des techniques de production traditionnelles. Les agaves 100% bleus sont récoltés, puis amenés à la distillerie où ils sont cuits dans des fours en pierre. Ensuite, ils sont broyés pour extraire leur jus et ensuite ils fermentent lentement pendant plusieurs jours. La Tequila Corralejo Anejo mûrit dans des fûts de chêne du Limousin pendant 12 mois, qui donne ses notes à la téquila. On y trouve des arômes de chêne, de vanille et de poivre avec des notes de cacao. La bouche est sucrée et équilibrée avec une touche d'épices.