

# DRINKS.

## Ocho Blanco Tequila 50cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	801221
Alcool	40%
Contenu	50cl
Pays	Mexique
Région	Arandas, Jalisco
Embouteilleur	Cia Tequilera Los Alambiques, S.A. De C.V., Av. Gobernador Luis G. Curiel 1708, Morelos, 44910 Guadalajara, Jal., Mexico
Marque	Ocho
Type	Tequila Blanco
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: sucré, avec un soupçon de camomille, de fleurs, d'agave et d'amande. On sent les agrumes. Bouche: fruitée, avec des traces de pin, de terre et davantage d'agrumes. Finale: longue, qui se termine avec un peu de poivre.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Fabriquée à partir de l'agave bleu de Weber, non affinée.
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 tequilas Ocho sont un projet commun de Tomas Estes (Cafe Pacifico, La Perla; l'"Ambassadeur de la Tequila") et de la famille Camarena localisée à El Tesoro, Tapatío, qui cultive depuis plus de 80 ans l'agave bleu de Weber pour la production de tequila, sur ses champs d'agave au sol argileux et sur les pentes sud. Alors que la plupart des distilleries de tequila distillent les agaves de manière globale, l'Ocho Reposado se concentre sur les différents goûts que chaque culture et champ peuvent apporter. C'est pour cette raison que l'étiquette de chaque bouteille propose l'année de récolte, ainsi que le nom du "Rancho" sur lequel l'agave a poussé. Afin de mettre encore plus en valeur ces caractéristiques, chaque lot est produit par un seul champ, afin de préserver dans la tequila le goût pur et local de chaque champ d'agave. Après la récolte, la fermentation et la distillation des cœurs d'agave, âgés d'environ huit à dix ans, cette tequila non affinée est mise en bouteille et commercialisée dans une bouteille caractéristique décorée d'un huit.