

DRINKS.

Olmecca Altos Plata Tequila 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	801265
Alcool	38%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Las Arandas, Jalisco
Embouteilleur	Pernod Ricard Mexico, S.A. de C.V.
Marque	Olmecca Altos
Type	Tequila
L'usage	Pur ou pour des boissons et des cocktails (par ex. Tequila Sunrise, Paloma, Matador, Margarita, Long Island Ice Tea)
Dégustation	Nez: sucré, avec de l'agave cuit à la vapeur et des zestes d'agrumes. Bouche: ces notes se poursuivent avec une légère minéralité et du sirop d'agave. Finale: longue et aromatique.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	Distillée à partir d'agaves bleus de Weber, qui ont poussé dans les hautes terres de Jalisco.
Honneurs	The Spirits Business 2018: Or
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 Olmèques furent la première grande culture du Mexique et, avec leurs énormes têtes en pierre qui se trouvaient dans la jungle, rivalisèrent avec les pyramides des Mayas - et ce, déjà quelques centaines d'années avant que les Mayas et les Aztèques ne bâtissent leurs monuments. Avec la tequila Olmeca, le barman londonien Dré Masso et feu Henry Besant ont créé leur propre marque de tequila, en étroite collaboration avec le maestro Tequilero Jesús Hernández de Las Arandas. Dans le but d'élargir la gamme de produits, une tequila haut de gamme des hauts plateaux de Las Arandas à Jalisco, nommée Los Altos, est arrivée sur le marché. C'est le berceau de la tequila, traditionnellement produite à partir de l'agave bleu de Weber. Durant les huit à dix ans qui précèdent sa maturité, cet agave absorbe les notes caractéristiques du sol volcanique rouge, riche en minéraux, qui est considéré comme une sorte de terroir pour la tequila. Les agaves sont récoltés avec soin, fermentés avec des levures spéciales, puis rôtis dans des fours en pierre. Le moût est finalement transporté à la distillerie pour être transformé en tequila, au pourcentage d'alcool élevé. Qu'elle soit non affinée comme la Tequila Plata, ou qu'elle mûrisse pendant six à huit mois comme la version Reposado, cette tequila est parfaitement adaptée pour être servie en shot ou dans des cocktails typiques à base de tequila.