

# DRINKS.

## Código 1530 Rosa Tequila 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802400
Alcool	35%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Jalisco
Embouteilleur	CÓDIGO 1530 - CÓDIGO US LLC - CÓDIGO IMPORTS, MIAMI FL, ÉTATS-UNIS
Marque	Codigo 1530
Type	Tequila Rosa
L'âge	1 mois
L'usage	pur ou dans des boissons mélangées
Dégustation	En bouche, des arômes doux d'agave avec des notes de Cabernet en finale.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	vieilli pendant un mois en fûts de chêne blanc de la Napa Valley utilisés pour l'élevage du Cabernet
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Quelle tequila boit-on au Mexique si l'on s'y connaît vraiment en matière de tequila? Eh bien, une bonne tequila, c'est comme un bon whisky ou un bon rhum. Les meilleurs distillats proviennent généralement de petites familles qui distillent leur propre spiritueux depuis des siècles et qui ont soigneusement adapté la recette pour obtenir des arômes optimaux au fil du temps. C'est également le cas de Codigo. La tequila Codigo est née en 1530 dans une famille de Los Bajos. Jusqu'à présent, elle n'avait aucun intérêt à tirer un bénéfice de sa tequila, elle distillait simplement sa tequila pour le plaisir. Les distillateurs de Codigo s'estiment très heureux d'être rencontrés par cette famille et de travailler avec elle. L'agave utilisé mûrit d'abord pendant quelques années jusqu'à ce qu'il présente la teneur en sucre appropriée. Elle est ensuite récoltée à la main. On utilise la pulpe et le jus des agaves, qui sont cuits dans des fours en acier inoxydable et enfin fermentés avec une levure régionale. La tequila est distillée deux fois dans des alambics artisanaux, mais seulement en petites quantités. Pour l'ensemble du processus, on utilise exclusivement de l'eau d'Amatita, filtrée à travers des roches volcaniques et réputée pour sa douceur. Le Rosa de Codigo 1530 est issu du Codigo 1530 Blanco en étant stocké pendant un mois dans des fûts de chêne blanc de la Napa Valley, dans lesquels le Cabernet a été élevé auparavant. Ce vieillissement peu profond confère aux arômes d'agave une plus grande intensité, sans affecter ses notes florales.