

DRINKS.

Espolon Tequila Añejo Bourbon Barrel Finish 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802848
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Arandas, Jalisco
Embouteilleur	DESTILADORA SAN NICOLAS, S.A. DE C.V. CAMINO REAL ATOTONILCO NO. 1081 ARANDAS 47180 ARANDAS, Jal. México.
Marque	El Espolon
Type	Tequila Añejo
L'âge	12 - 13 mois
L'usage	on the rocks ou comme base pour divers cocktails comme la Margarita, le Batanga et le Palomk
Dégustation	Le nez révèle des arômes d'agave grillé avec des notes boisées et des nuances de fruits secs et de caramel. En bouche, le nez se confirme avec des arômes de caramel, mais il est accompagné de notes de vanille et de chocolat, qui sont complétées par des fruits secs.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	10 mois en fûts de chêne américain, finition de deux à trois mois en fûts de bourbon



Ingrédients La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

La tequila Espolon est fabriquée à la main dans la distillerie San Nicolas Arandas à Los Altos, dans la région des hauts plateaux de Jalisco. Les distillats sont composés à 100% d'agave bleu de Weber, ce qui devient de plus en plus la norme dans l'industrie. Le maître distillateur Cirilo Oropeza a travaillé pendant des décennies comme Maestro Tequilero et a contribué à introduire sur le marché américain cette tequila qui n'existait pendant longtemps qu'au Mexique. Depuis, les étiquettes portent des illustrations dans le style traditionnel "Dia de los Muertos" du 19e siècle. L'Añejo vieillit pendant 10 mois dans des fûts de chêne américains et obtient une finition de deux à trois mois dans des fûts de bourbon Wild Turkey brûlé. Grâce à ce stockage particulier, il développe des arômes de vanille caramélisée avec des notes de fruits secs et de chocolat.