

DRINKS.

Olmecca Reposado Tequila 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|---|
| Numéro d'article | TOLR0700 |
| Alcool | 35% |
| Contenu | 70cl |
| Pays | Mexique |
| Région | Jalisco |
| Embouteilleur | Pernod Ricard México. S.A. de C.V., Jardines de La Glorieta, 47184 Arandas, Jalisco, Mexiko |
| Marque | Olmecca |
| Type | Tequila Reposado |
| L'âge | 18 mois |
| L'usage | de préférence pour les boissons et les cocktails (par ex. Tequila Sunrise, Paloma, Matador, Margarita, Long Island Ice Tea) |
| Dégustation | Nez: fruité-sucré et subtilement épicé. Bouche: notes de citron, de pamplemousse et de poivre, ainsi que des nuances légèrement boisées. |
| Désignation commerciale | Spiritueux |
| Détails | fabriquée avec au moins 51% de cœurs d'agave bleu, vieillie en fûts de chêne. |
| Honneurs | San Francisco Spirits Competition 2010: Argent San Francisco Spirits Competition 2009: Or |
| Inrédients | Fin Zutatenverzeichnis ist nach Art 16 |



ingrédients Ein Zusatzverfahrens ist nach Art. 4
Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Selon la légende, les dieux du peuple olmèque buvaient le nectar de l'agave bleu cinq siècles avant l'apogée de la culture maya. C'est pourquoi la bouteille de cette tequila est également décorée de symboles et de gravures antiques. L'Olmecca Reposado est fabriquée à partir de cœurs d'agaves bleus, comme il sied à une tequila. Elle est classée comme Tequila Mixto et, par définition, contient au moins 51% de sucre (qui est converti en alcool durant la fermentation) provenant de la plante d'agave. L'Olmecca Reposado mûrit ensuite pendant 18 mois en fûts de chêne.