

DRINKS.

Patron Tequila Añejo 70cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	TPTA0750
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Mexique
Région	Atotonilco El Alto, Jalisco
Embouteilleur	Patrón Spirits Mexico, KM27 Carretera Tototlan - Atotonilco, Colonia Rancho el Nacimiento Atotonilco El Alto, Jalisco 47779, Mexico
Marque	Patron
Type	Tequila Anejo
L'âge	12-15 mois
L'usage	Pur ou pour des cocktails exclusifs
Dégustation	Bouche: notes de chêne, de vanille, de raisins secs et de miel. Finale: avec des notes de caramel et de fumée.
Désignation commerciale	Spiritueux
Détails	fabriqué à partir de 100% d'agave bleue Weber et vieilli pendant au moins 12 mois
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
L'emballage	mit Verpackung



Description

La tequila Patron est produite de façon traditionnelle et naturelle à Jalisco, le seul lieu d'origine légalement reconnu de la boisson mexicaine à base d'agave. Les agaves bleus de Weber poussent sur des terrains appartenant à des fermes familiales dans les montagnes volcaniques, sous la supervision des autorités de l'État. Les cœurs des plantes sont importants pour la production: ils sont cuits dans des fours en briques pendant 70 heures, après une récolte complexe. Pour en obtenir le jus, les cœurs d'agave sont pressés par des meules traditionnelles en pierre Tahona, qui fournissent également des fibres végétales. Après trois jours de fermentation, le jus se transforme en un liquide alcoolisé, dont la teneur en alcool est multipliée en raison de la distillation. La tequila "Patron Anejo" est un distillat qui a été stocké pendant 12-15 mois, et qui comporte des notes de chêne, de vanille, de raisins secs et de miel. On peut la consommer pure ou l'utiliser dans une variété de boissons, comme Desperado, Sweet Vermouth, Amontillado-Sherry et un peu de liqueur de Cynar.