Meksiko

CAZCABEL TEQUILA BLANCO

”Perheryrityksen perinteitä kunnioittava, lisäaineeton, 100% agave tequila.”

Tarina Vasquesin perhetilalla kasvatettu ja tuotettu 100% agavesta valmistettu premium tequila. Ilman lisäaineita, perinteisin metodein valmistettu. Perinteiset valmistustavat korostavat agaven luontaisia aromeja. Valmistettu seitsemän vuotta vanhoista, käsin kerätystä Blue Weber agave kasveista. Agaven sydämiä höyrytetään pitkään, sen jälkeen murskataan myllynkivillä. Cazcabel Blanco on luontaisesti fermentoitu, kahteen kertaan tislattu tequila, joka on levännyt terästankeissa kolme kuukautta ennen pullotusta.

Tuottaja Cazcabel Tequila valmistetaan tislaamossamme Atotonilco El Alton kaupungissa, joka sijaitsee Jaliscon vuoriston ylängöillä Meksikossa. Vazquezin perhe tunnetaan laajalti asiantuntemuksestaan agaaven viljelyssä ja ensiluokkaisen tequilan valmistuksessa. Neljännen sukupolven tequilan valmistajat ovat vuosien varrella hioneet taitojaan ja menetelmiään agaaven huolellisessa viljelyssä ja sadonkorjuussa tuottaakseen korkealaatuista tequilaa.



VÄRI Väritön

TUOKSU Raikkaan hedelmäinen, sitruksinen, pippurinen.

MAKU Kuiva, maanläheisen aromikas, sitruksinen, kevyen savuinen jälkimaku.

KÄYTTÖVINKIT Parhaimmillaan klassikkojuomissa kuten Margarita tai Paloma. Cazcabel Paloma: 4cl Cazcabel Blanco, 4 cl tuorepuristettua verigreippimehua, 1cl limetinmehua, 1cl agaveisiirappia, 4cl vichyvettä.

VIINITYYPPI	Tequilat	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
VALMISTUTTAJA	Cazcabel	**PULLONSULJENTA**	Muovisuljin
ALKOHOLIPITOISUUS	38%	**PULLON KOKO**	0,7 l
		TUOTENUMERO	134001