Meksiko

CAZCABEL TEQUILA REPOSADO

”Perheryrityksen perinteitä kunnioittava, lisäaineeton, 100% agave tequila. Kysytetty 6kk amerikkalaisessa tammessa.”



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 Reposado on luontaisesti fermentoitu, kahteen kertaan tislattu tequila. Kysytetty 6 kuukautta amerikkalaisissa tammitynnyreissä.

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 Kullankeltainen

TUOKSU Yrittinen ja eukalyptuksinen, vaniljainen, tamminen

MAKU Kuiva, eukalyptuksinen, hedelmäinen, vaniljainen, karamellisen tamminen.

KÄYTTÖVINKIT Tommy’s Margarita (by Julio Bermejo): 4cl Cazcabel Reposado, 2cl tuorepuristettua limemehua, 1cl agavesiirappia. Koristele lasi suolareunukselle.

VIINITYYPPI	Tequilat
VALMISTUTTAJA	Cazcabel
ALKOHOLIPITOISUUS	38%

PAKKAUSKOKO	6 pll
PULLONSULJENTA	Muovisuljin
PULLON KOKO	0,7 l
TUOTENUMERO	134002