

Añejo Tequila



KRAJ	Meksyk
REGION	Jalisco
RODZAJ	Tequila
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	40,0 %
POJEMNOŚĆ	70

Aromat:

Na wstępie delikatny aromat palącej się świeżej dębiny, po chwili ustępuję to przyjemnym nutom pomarańczy. W tle przewija się nuta wanilii, migdałów i suszonych owoców.

Smak:

Bardzo oleisty z nutą opalanych desek dębowych. Otrzymujemy sporo brzoskwiń oraz gruszek, a także delikatne muśnięcie świeżego imbiru. Na drugim planie suszone śliwki, kandyzowana pomarańcz oraz wanilia. Długi i przyjemnie grzejący. Delikatne nuty dębu oraz kandyzowanej gruszki.

Więcej informacji:

Surowiec bazowy: Tequilana Weber Blue Agave 100%

Destylacja: Podwójna destylacja w miedzianym alembiku Charantais

Maturacja: 12-18 miesięcy w beczkach ex-bourbon.

Lunazul powstaje w destylarni Tierra de Agave (Beckmann Estate) znajdującej się na obrzeżach miasta Tequila. Twórcą receptury tequili Lunazul jest Francisco Beckmann, potomek legendarnego Jose Antonio de Cuervo.

Lunazul



Rodzina Beckmann jest najstarszą na świecie dynastią producentów tequili - żadna inna rodzina nie może pochwalić się tak bogatą i zróżnicowaną historią rodu. W 1758r. pierwszą destylarnię założył **Jose Antonio Cuervo**. Dzisiaj firmą o nazwie **Tierra de Agave's** zarządza potomek w 8 generacji - **Jorge Beckmann**. Jego ojciec Francisco marzył o produkcji najlepszej tequili na świecie. W 2004r. Jorge Beckmann rozpoczął produkcję Tequili 100% Agave w krótkich seriach i tak stworzył markę **Lunazul**.

Tequila - zgodnie z prawem, może być produkowana tylko z blue agave uprawianej w jednym z pięciu regionów w Meksyku - Jalisco, Nayarit, Guanajuato, Michoacan i Tamaulipas.