

## Añejo Tequila



<b>KRAJ</b>	Meksyk
<b>REGION</b>	Jalisco
<b>RODZAJ</b>	Tequila
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	40,0 %
<b>POJEMNOŚĆ</b>	70 ml

### 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 muśnicie 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.