

Blanco Tequila



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

Aromat:

Od razu pojawia się dużo świeżych owoców: czerwone jabłka, ananas oraz marakuja. Na drugim planie jawi się bardziej floralna nuta: kwiaty czarnego bzu oraz kwitnąca łąka polna.

Smak:

Delikatnie oleista konsystencja, wzmacnia wrażenie owocowej słodyczy. Zdecydowanie głównie czujemy kandyzowaną gruszkę oraz grillowany ananas, po chwili pojawia się nuta limonka z delikatną mineralnością. W tle przewija się przyjemna nuta wanilii, pomarańczy z odrobiną soli. Długi, zbalansowany finisz z dużą dawką aromatów skórek z cytrusów oraz zielonego pieprzu.

Więcej informacji:

Surowiec bazowy: Tequilana Weber Blue Agave 100%

Destylacja: Podwójna destylacja w miedzianym alembiku Charantais

Maturacja- 2-12 tygodni w kadziach ze stali nierdzewnej.

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.