



Padre Azul Super Premium Tequila Añejo 100% Agave

Padre azul
SUPER PREMIUM TEQUILA

Mexico

Type: Brandy, / Tequila, Tequila

Producer: Padre Azul

Harvest: Blå agave eller Agave Azul blir dyrket på rik sandbunn på ca. 1500 meters høyde. Plantene er mellom 10 og 15 år før agave bøndene skjærer ut hjerteroten som er fra 40 til 90 kilo tung. Ved jevnlig kutting av de robuste bladene, konsentrerer planten seg mer om hjerteroten eller også kalt «Piña», noe som gir en mer kjøttfull Agave, riktig sukkerinnhold og høyere kvalitet.

Wine Making / Production Method: Hjerteroten (Piñas) på planten blir delt i store deler og lagt i de tradisjonelle ovnene hvor den gjennomgår en kokeprosess som omdanner stivelsen til en mer sødmefull karakter og gir en bløtere struktur. Pressingen skjer veldig forsiktig for å oppnå optimal kvalitet på juicen. Juicen blir gjæret med naturlig gjær og man får etterhvert mosten, som destillerer til Tequila Blanco.

Aging: Padre Azul Añejo ligger på brukte franske eik fat fra Bordeaux, i 18-20 måneder

Vectura ID: 140805

EPD ID: 4618773

Vinmonopol ID: 5398301

Selection:

Bestillingsutvalg

Volume: 700 ml

Packaging: Glassflaske

Cork Type: Naturkork

Quantity per box: 6

Color: Gylden gul orange på farge

Aroma: : Tørket frukt, nøtter, kaffetoner og kryddertoner fra fatlagringen

Taste: Kompleks og rik munnfølelse med god balanse i avslutningen

Grapes / Ingredients: 100% Agave

Alcohol: 38 %

Goes Well With: