

Espolon Blanco Tequila

Espolon premium-tekiilad on valmistatud 100% sinisest agaavist Mehhiko Jalisco piirkonnas.



Tekiila on fermenteeritud agaavimahlast destilleeritud kange alkoholne jook, mida toodetakse ainult Mehhikos. Selle valmistamiseks sobib vaid üks agaav kõigist liikidest – sinine agaav – Blue Weber Agave.

Espolon tekiilade puhul küpsetatakse agaavi piñasid keskmisest kauem, et tagada täidlasem maitse.

Destilleerimisel kasutakse nii kolonn- kui pot-still meetodit. Espolon Blanco tekiila seisab peale valmistamist paar kuud roostevas terasest mahutites ning peale seda pudeldatakse.

Espolon tekiilade etiketid jutustavad loo Mehhiko iseseisvumisajast, kus Guadalupe ja Rosarita ühinesid isa Miguel Hidalgo valimiskampaaniaga Mehhiko iseseisvuse tagamiseks Hispaaniast. Kukk Ramón sümboliseerib Mehhiko uhkust ja julgust.

Maitseomadused

Espolon Blanco aroom on õrn, milles on tunda agaavi magusust, troopilisi puuvilju, sidruni koort ja musta pipart.

Maitse on kerge ja pehme, erksa agaavi maitseline, millele lisanduvad vanilje, pipra ja grillitud ananassi noodid.

Serveerimissoovitus

Nautida puhtalt ning kokteilides Margarita, Paloma jt.

TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Tekiila
ALKOHOLISISALDUS	40,0 %
TOOTJA	Campari Mexico S.A.
MAA	Mehhiko
PAKENDI MAHT	0,7 l
PAKENDILIIK	Pudel