BPF

Serving the best



Espolon Blanco Tequila

ESPOLON / MEKSIKO
965494

Espol&ograven Tequila on Maestro Tequilero Cirilo Oropezan intohimon ja elämäntyön saavutus. Cirilo vietti yli 50 vuotta tequilateollisuudessa oppimalla perinteisiä tuotantomenetelmiä vain kääntääkseen ne päähänsä tekemällä jotain uutta ja erilaista. Espol&ograven Tequila käyttää ainutlaatuista tuotantoprosessia. Espolon yhdistää taiteen tieteeseen ja käyttää perinteiset sekä modernit tekniikat, luodakseen todella poikkeuksellisen tequilan. Kolumni- sekä pannutislaus menetelmiä yhdistämällä saadaan esiin agave-kasvien parhaat puolet ja syntyy Espolonin tunnustomainen maku. Kolumnitislauksen tisleet tuovat esiin kevyet, hedelmäiset ja makeat ominaisuudet, kun taas pannutislauksen tisleessä on vahvat maanläheiset, kasvilliset ja mausteiset sävyt. Espolon on valmistettu vain käsin poimituista 100% Blue Weber Acavesta ja se luodaan alusta loppuun Casa San Nicol&aacutesissa, Los Altos de Jalisco aluella. Alueella on pitkä historia parhaiden tequilojen valmistuksessa, ja on yksi viidestä Meksikon osavaltiota, jotka voivat tuottaa tequilaa. Puhdas, käyttämätön tequila on osoitus kolmesta asiasta: maan muinainen vesilähde, agave-sato, joka liittyy erottamattomasti Meksikon maatalousperintöön, ja tislaamon ympäristöön erottuva mikrofloora. Vähemmän laimennettuna kuin tavallinen 40% tequila, tässä tequilassa aromit ja tekstuurit loistavat kirkkaammin.

Espolon

Espolòn tequilat valmistetaan 100 % Blue Weber -agaavesta Los Altosin alueella Meksikossa. Pullon kuvitus juhlistaa meksikolaista kulttuuria.

Luonnehdinta

Väritön, kuiva, terävä, sitruksinen, yrttinen, kevyen kukkainen.

Käyttösuositus

Erittäin maukas sellaisenaan, mutta myös oiva valinta juomasekoituksiin. (esim. Margarita)

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:
Muu
Alkoholi:
40 %
Pullokoko:
70 Senttilitra
Sokeria litrassa:
0 g/l

Makeusaste:
Kuiva