

Tres Sombreros, Tequila Puro Blanco

Agáve pro Tequilu Tres Sombreros se pěstuje v mexickém regionu Aranda Altos de Jalisco, který je ideálním pro sladší a bylinkově chutnající tequily. Sbírají se 6 až 10 let staré konečky rostliny modrého agáve. Poté se šetrně lisují a následně 2-krát destilují pod dohledem zkušených mistrů v tradičních destilačních kolonách. Následně tequily zrají v sudech z amerického dubu o objemu 200 litrů.



Region: Mexiko



Popis: Čirá, řízná a delikátní tequila Puro Blanco má jasnou, křišťálovou barvu. Její aroma nabídne tóny agáve, tabáku a lehkou zemitost. V chuti je pulzující a lahodná s patřičným zápalem. Užijete si ji s ledem nebo jako základ pro nejpřekvapivější koktejly.
Alkohol: 38% Obj.



Uzávěr: Korek



Teplota pití: 20 °C



Vhodné pro: Koktejly, samostatně

