

# Pasote Anějo 0,7L 40%

» Tequila a destilát z agáve



## Popis

Tequila Pasote pochází z mexického státu Jalisco a vyrábí ji mistr destilátor Felipe J. Camarena v Jesús María. Název "Pasote" znamená odvážného ducha aztéckých bojovníků. Ti obvykle oslavovali svá vítězství a rituály pitím šťávy z agáve. Proto se také tequila Pasote destiluje z modré agáve webera. Při výrobě se srdíčka agáve pečou v tradičních pecích a drtí se mechanickou tahonou. K destilaci se používá 40 % čisté dešťové vody a 60 % pramenité vody. Fermentace probíhá v nerezových tancích a poté tequila zraje 18 měsíců v sudech z amerického dubu. Na designu lahví tequily Pasote jsou kresby věnované bohu slunce. Pasote Anejo zobrazuje orla bojovníka - nejobávanějšího bojovníka. Lahve jsou ručně vyráběny rodinou sklářských řemeslníků v Mexiku. Barva: světle zlatá. Aroma: měkké, pražené agáve, vanilka, sladký kokos. Chuť: ovocná, pražený pomeranč, kořeněná skořice. Závěr: dlouhotrvající, jemná. Výrobce: Destilería El Pandillo, SA de CV, Carretera Jesús María Las Pomes Km. 5, rancho El Pandillo, 47950 Jesús María, Jal., Mexiko Země původu: Mexiko Objem: 0,7L Obsah alkoholu: 40% obj. Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu. Prosím, zkontrolujte před konzumací.

Kód produktu	11349
Orientační hmotnost	1,54 kg

Dostupnost na skladě: skladem

## Hlavní parametry

EAN	856442005901
Procento lihu	40,00 %