

ROOSTER ROJO TEQUILA REPOSADO

Rooster Rojo
TEQUILA

100% agave. Rooster Rojo reposado tequila is een van Mexico's beste tequila's, puur of als mixer. Hij rijpt minimaal twee maanden in Franse eiken vaten om hem een licht eikenhoutgehalte te geven.

De allerbeste 100% agave, afkomstig uit de mineraalrijke grond van Los Altos de Jalisco, wordt gedistilleerd tot Rooster Rojo tequila.

Twee maanden rijping in eikenhouten vaten maakt deze tequila zachter en perfect om te drinken als mixer. En omdat we speciale toastvaten en Frans eikenhout gebruiken, is Rooster Rojo Reposado uniek anders dan alle andere Reposados op de markt.

Het belangrijkste verschil tussen Añejo, reposado en Blanco tequila's is het rijpingsproces. Blanco is ongerijpte tequila in zijn puurste vorm, reposado tequila's rijpen minimaal 2 maanden in Franse eikenhouten vaten, terwijl een top Añejo tequila minimaal een jaar tot drie jaar in eikenhouten bourbonvaten rijpt.

Kleur: strokleur

Neus: licht eiken, rijp fruit, gekookte agave

Smaak: vanille, karamel, gekookte agave

Finish: zijdeachtig, warm, rijk, middellang



Introductie van een opwindende nieuwkomer op de snel groeiende markt van premium tequila, geproduceerd in het hart van Jalisco, de bakermat van de tequila, aan de voet van de Volcán de Tequila.

Gemaakt van 100% Blue Weber Agave, vertegenwoordigt Rooster Rojo het beste in traditionele tequilatechniek gekoppeld aan grote passie, streven naar perfectie en 45 jaar ervaring in het distilleren door onze Meester Distilleerder Arturo Fuentes Cortes.

De Haan is een heel bijzondere vogel in Mexico: hij is een teken van de zon en staat voor geluk, moed, heldenmoed en culturele trots. De Haan maakt al honderden jaren deel uit van de nationale identiteit van de Mexicaanse cultuur.

Gemengd met zilver gefilterd water, wat een meer complexe en zachte smaak geeft. De eerste tequila die deze technologie gebruikt.

Productie in kleine partijen, gekozen piñas met een restsuiker van 24% - 27%. Piñas gehalveerd, niet doorgesneden, voor de productie om de zoetheid te behouden. traditionele productiemethoden, tweemaal gedistilleerd in roestvrijstalen pot stills, om de maximale agave aroma's en smaken te behouden.

@ Rooster.rojo
f Rooster.rojo
Roosterrojo.com

ALCOHOLPERCENTAGE: 38%
70cl

www.disaronnointernational.nl