

# ROOSTER ROJO TEQUILA BLANCO

Rooster Rojo  
TEQUILA

Rooster Rojo Blanco is een klassieke traditionele witte tequila, aanvankelijk zoet maar snel gevolgd door een subtiele maar duidelijke peperige kruidigheid.

Tequila Blanco is misschien wel het meest bekende type tequila dat wereldwijd wordt gedronken. Vaak puur gedronken, maar ook als onderdeel van een heerlijke mixer zoals Rooster Rojo Bandera, is dit tequila in zijn puurste vorm.

Rojo Blanco prikkelt de zintuigen met zijn frisse, levendige en citrusaroma's die een zoetheid aanvullen die getint is met een vleugje peper. De afdronk is het best te omschrijven als middellang, zacht en sterk maar aangenaam.

Een klassieke traditionele tequila, aanvankelijk zoet maar snel gevolgd door een subtiele maar duidelijke peperige kruidigheid. 100% agave.

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:** Helder

**Neus:** fris, levendig, citrus

**Smaak:** zoet, peperig

**Finish:** middellang, zacht, sterk maar aangenaam



Introdactie 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