

# ROOSTER ROJO TEQUILA SMOKED PINEAPPLE

Rooster Rojo  
TEQUILA

De beste Rooster Rojo Anejo tequila rijpt minstens 12 maanden in ex Bourbon vaten, doordrenkt met rode Spaanse gekookte ananas van topkwaliteit.

Fijnste gerijpte tequilatonen vergezeld van aroma's van tropisch fruit, ananas en rook. Het gehemelte opent met een gestructureerde, aangename sensatie van rijpe banaan, ananas en kruiden gelaagd in een rokerige afwerking.

**Neus:** Rijpe banaan, ananas, rook.

**Smaak:** Tropisch fruit, eikenhout, kruiden.

**Finish:** Medium lengte, zacht, rokerig, 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