

# ROOSTER ROJO TEQUILA UHUMADO

Rooster Rojo  
TEQUILA

Rooster Rojo Ahumado Tequila wordt gemaakt van handgeselecteerde 100% Blue Weber Agave. Het fruit dat we selecteren komt uit de Los Altos de Jalisco en de tequila uit persoonlijk geselecteerde fields. Rooster Rojo Ahumado Tequila wordt gemaakt volgens de traditionele gerookte tequila technologie in onze ambachtelijke ondergrondse oven.

Het water dat wordt gebruikt voor het distilleren wordt gefilterd door Mexicaans zilver, wat de vloeistof meer complexiteit, zachtheid en een zachtere smaak in de mond smaak.

**Kleur:** Gouden strokleur.

**Neus:** Gerookt hout, leer geroosterde agave.

**Smaak:** Aangename sensatie van agave en kruiden.

**Finish:** Warm en rokerig.



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: 40%  
70cl

www.disaronnointernational.nl