

ROOSTER ROJO TEQUILA MEZCAL

Rooster Rojo
TEQUILA

Rooster Rojo Mezcal is handgemaakt door lopes sosa palenque, een kleine ambachtelijke distilleerderij in San Juan del Rio van Oaxaca, in Mexico. Elke fles is ondertekend door de maestro mezcalero (de meester mezcal maker) Rodolfo Lopez Juan, die bevestigt dat hij de juiste productieprocessen volgt en zijn goedkeuring dat deze tequila perfect is voor mezcal-aficionados over de hele wereld.

De fles is donker, vergelijkbaar met traditionele kleiflessen. Het doel hiervan is om te voorkomen dat de tequila wordt beïnvloed door direct zonlicht en ervoor te zorgen dat deze vóór consumptie niet zichtbaar is voor het 'slechte oog'. Dit is het traditionele oaxacaanse geloof.

Smaak: Smooth, rijk en fruitig.



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: 43%
70cl

www.disaronnointernational.nl