

Código 1530, Tequila Origen

De geschiedenis van Tequila Código is een bijzondere! De zeer traditionele en karakteristieke tequila's waren tot voor kort voorbehouden aan een select gezelschap van vooraanstaande Mexicaanse families en hun vrienden. Gelukkig wordt dit goed bewaarde geheim nu – zij het mondjesmaat – gedeeld met de rest van de wereld.

De Tequila's worden gemaakt in het stadje Amatitán in de staat Jalisco. De beste blauwe agaves, ofwel piñas, met een leeftijd van 7 tot 10 jaar worden gekookt in roestvrijstalen ovens, waarna ze worden fijngehakt. Aan het sap dat daarbij wordt verkregen, wordt biologische gist van een kleine lokale bakkerij toegevoegd om de langzame vergisting op gang te brengen. Na een dubbelle distillatie in zelfgemaakte distilleerketels worden de Tequila's, met uitzondering van de Blanco, op gebruikte wijnvaten van Frans eikenhout gerijpt, de Rosa op vaten van Napa Cabernet Sauvignon, de Reposado, Añejo en Origen op vaten van Napa Chardonnay. Met als resultaat zuivere en karakteristieke expressies van agave om puur van te nippen of als basis voor een serieuze cocktail

Soort Spirit:	Mezcal
Variëteit / Type:	Tequila (Extra Añejo)
Herkomst:	Jalisco, Amatitán
Land:	Mexico
Distillateur:	Código 1530
Type distilleerketel:	Pot still
Bottelaar:	Código 1530
Ingrediënten:	100% Agave azul, (vergiste 1 ^e wash van agave nectar)
Kleur:	Donker Amber
Geur:	Kruidig, gekookte agave, karamel, getoast hout en vanille.
Smaak:	Volle, krachtige, wat olieachtige aanzet, gevolgd door karamel en kaneel met een warme, lange finale met wat gedroogd fruit.
Rijping:	6 jaar op ex Napa Cabernet Frans eikenhouten vaten.
Leeftijd / jaartal:	6 jaar
Alc %:	38%
Website producent:	https://codigo1530.com/

