

Tequila

Olmeca Reposado

Olmeca Altos Reposado är en blandning av två tequilas som fått vila i fem respektive åtta månader på gamla bourbonfat. Olmeca Altos är en Tequila 100% Agave gjord uteslutande på agave från höglandsregionen Los Altos i Jalisco, Mexiko. 2019 blev Olmeca Altos framröstad som världens bästa tequila för Margaritas.

Doft

Eleganta fat och bakad agave och vanilj och nyrostade kaffeböner Mexiko

Smak

Söt agave med klädsam fatbeska, torkad frukt med ett lätt blommigt avslut

Land

Alkoholhalt

35%

86089
700 ml
339 SEK

När man gör tequila får endast en av alla de över 200 olika agavesorterna som finns i Mexiko användas, Blå Weber Agave Tequilana. För att agaven ska mogna kan det ta hela 7-10 år. Till Olmeca Altos bakas alltid agaven i traditionella tegelugnar under tre dygn. Vid pressning använder man sig delvis av den urgamla tahonametoden där ett två ton tungt stenhjul långsamt rullas över agaven. Destillering sker i kopparpannor. Vid den första av två destilleringar får en del av agavefibrerna från pressningen följa med för att ge extra smak.



Pernod Ricard Sweden

