



TRES SOMBREROS Gold

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Tekila, Mixto

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Meksika

GAMINTOJAS

BEVELAND DISTILLERS

APDOVANOJIMAI

2008 m. – Sidabras – Drinks International Tequila Challenge
2008 m. – Bronza – Drinks International Tequila Challenge
(pakuotės kategorijoje)

ISTORIJA

Aukštos kokybės „Tres Sombreros“ tekila gaminama iš 80% mėlynosios agavos, auginamos vakarinėje Meksikos dalyje esančiame „Jalisco“ regione. Agavos auginamos „Jalisco“ regione pasižymi subtiliu skoniu, kuriame dominuoja citrusiniai vaisiai, baltosios gėlės ir mineralai. Dėl didesnio cukraus kiekio agavos yra saldesnės ir gali priminti šviežius vaisius.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Ilga tekilos gamyba prasideda nuo mėlynosios agavos derliaus nuėmimo, kurioms subręsti reikia ne mažiau kaip 6 metų. Specialiu peiliu nupjaunami ilgi dygliuoti agavos augalo lapai, o agavos širdis, ispaniškai vadinama „piña“, kuri atrodo kaip didenis ananasas yra termiškai apdorojama aukštoje temperatūroje. „Piños“ sutrinamos ir susmulkinamos, kad būtų išgautos viduje esančios saldžios sultys. Didelėse fermentacijos talpyklose agavos sultys maišomas su mielėmis ir vandeniu. Šiam procesui naudojamos didelės nerūdijančio plieno talpyklos arba didelės medinės statinės. Tada fermentuotos sultys distiliuojamos du kartus. Pirmojo distiliavimo metu gaunamas drumstas skystis. Antrą kartą distiliuojant gaunama skaidri sidabrinė tekila, kurią reikia brandinti 14-21 dienas. Norint pagaminti brandesnę tekilą, distiliuota „blanco“ tekila dedama į ąžuolo statines.

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Švelni vanilė, skrudinti riešutai ir citrusiniai vaisiai.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

„Tres Sombreros“ tekila tradiciškai geriama iš mažų taurelių su citrina ir druska, tačiau šį tekilą yra neįtikėtina universali ir gali tapti puikiu saldžiųjų ir pikantiškų kokteilių pagrindu.



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.
0,7	38 %