



MILAGRO Añejo



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Tekila, 100% mėlynosios agavos distiliatas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Meksika



GAMINTOJAS

Tequilera Milagro, Jalisco, Meksika



APDOVANOJIMAI

Gold Medal, San Francisco World Spirits Competition, 2014



ISTORIJA

Milagro tekila rinkoje pasirodė 1998 m., kai du jaunatviški draugai iš universiteto nusprendė pabandyti sukurti tekilą, atspindinčią ryškią, gyvybingą ir menišką Meksikos miesto dvasią. Įgyvendinti savo viziją jie kreipėsi į Pedro Juarez, vieną iš labiausiai gerbiamų Meksikos meistrų distiliatorių.



ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

Naudojama mėlynoji agava iš Jalisco aukštumų, kurios garsėja mineralais turtinga dirva ir saulėtomis dienomis, kurios leidžia agavai augti didelėms ir kupinoms natūralių cukrų. Pilnai sunokusios agavos nuimamos tradiciniu būdu. Gamyboje derinami tradiciniai ir modernūs metodai - dalis agavos lėtai kepama mūrinėse krosnyse iki 36 val., o sultys fermentuojamos net 72 val., taip išryškinant natūralų agavos skonį. Tekila distiliuojama du kartus, naudojant du skirtingus distiliavimo aparatus - tradicinį varinį puodą ir kolonos tipo distiliatorių.



SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

100% mėlynosios agavos tekila, 14 mėnesių brandinta amerikietiško ąžuolo statinėse. Brandinimas suteikia švelnų, rafinuotą skonį, išlaikant ryškų agavos charakterį.

- Aromatas: ąžuolas, apelsinas, skrudintas kokosas
- Skonis: sodri agava, kaulavaisiai, irisai
- Poskonis: ilgas, šiltas, elegantiškas



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Geriausiai atsiskleidžia gryna arba su ledu.



PATIEKIMO TEMPERATŪRA

Laikyti vėsioje vietoje, saugoti nuo tiesioginių saulės spindulių ir šilumos šaltinių. Laikymo sąlygos: nuo +5°C iki +20°C.



GALIMOS TALPOS, L	STIPRUMAS, Alc. Vol.
0,7	40 %

