



Milagro Reposado



KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Tekila, 100% mėlynosios agavos distiliatas



KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Meksika



GAMINTOJAS

Tequilera Milagro, Jalisco, Meksika



ISTORIJA

Milagro tekila rinkoje pasirodė 1998 m., kai du jaunatviški draugai iš universiteto nusprendė pabandyti sukurti tekilą, atspindinčią ryškią, gyvybingą ir menišką Meksiko 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 mūrinėje 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, 4 mėnesius brandinta amerikietiško ąžuolo statinėse, taip tekilai suteikiant karamelės ir vanilės natas, kurios pereina į subtilią prieskoningą pabaigą.

- Aromatas: agava, vanilė, karamelė, lengvas ąžuolas
- Skonis: Karamelė, persikai, juodieji pipirai
- Poskonis: minkštas, subalansuotas



VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Geriausiai atsiskleidžia gryna, su ledu arba kokteiliuose.

PALOMA

- 45 ml Milagro Reposado tekila
- 15 ml Žaliosios citrinos sultys
- 120 ml Greipfrutų limonadas
- Greipfrutas

Visus ingredientus supilti į aukštą stiklinę, pripildytą 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 %