

La Reina Raicilla Maximiliana



KRAJ	Meksyk
REGION	Atenguillo (Jalisco)
RODZAJ	Raicilla
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	42,0 %
POJEMNOŚĆ	700 ml

Więcej informacji:

KOLOR:

Przeźroczysty, widoczne małe włókna.

NOS:

Owoce tropikalne głównie bardzo dojrzała papaja i guawa. Ocet jabłkowy złamany słodyczą karmelu oraz gałki muszkatołowej. Delikatne aromaty sera cheddar oraz pigwy.

USTA:

Kwasowość nawiązująca do beczkowego Sauvignon Blanc- cytrusy i masło. Białą pieprz, niedojrzałe owoce pigwy i winogron. Delikatny aromat papryczki habanero i świeżej kolendry.

KOŃCÓWKA:

Długa i przyjemnie delikatna. Aromat owoców tropikalnych zostaje z nami na długo.

ALKOHOL:

42%

INNE UWAGI:

Raicilla- rodzaj alkoholu powstającego z innego rodzaju agawy (głównie Maximiliana) rosnącego na górzystych terenach. Smak jest określany jako „coś” pomiędzy Tequila (czysty i owocowy), a Mezcalem (delikatnie dymny).

La Reina jest wytwarzana od 100 lat na Rancho Nuevo w Atenguillo w regionie Jalisco. Osobą odpowiedzialną za produkcję jest Maestro Julio Topete Becerra oraz jego trzech synowie. La Reina Raicilla jest produkowana wyłącznie z agawy Maximilian, jest pieczona w tradycyjnym glinianym piecu opalonym lokalnym drewnem oraz destylowana dwukrotnie w stalowej kolumnie.

Właściciele marki prowadzą również projekty ekologiczne dbając o lokalne środowisko oraz uprawę dzikiej agawy.

La Reina z hiszp. „Królowa”. Kiedy mezcal jest Królem, Raicilla jest Królową.

Ninfa Raicilla