

Hacienda Corralejo ble første gang etablert tidlig 1800-tallet, og plassen var også fødestedet til Miguel Hidalgo, Meksikansk prest og leder for den meksikanske uavhengighetskrigen på 1800-tallet. I 1810 ledet Hidalgo en gruppe urfolk og fattige meksikanske bønder i et opprør mot den dominerende spanske kolonimakten, under et banner med bilde av Jomfruen av Guadalupe. Etter sammenstøt med spanske soldater og rike meksikanske byfolk spredte gruppen seg og ble snart oppløst. Dette opprøret var begynnelsen på det som senere skulle bli kjent som den meksikanske uavhengighetskrigen. (Miguel Hidalgo født 8. mai 1753, død 30. juli 1811). Tequileria Corralejo gjenåpnet destilleriet 8. mai 1996, nær 250 år etter Miguel Hidalgo fødsel.

TEQUILA CORRALEJO

Tequila Corralejo Blanco

Produktbeskrivelse

100% blå agave. Blanco utgjør selve sjelen i Corralejos tequilaer, da det er denne tappingen, som danner basen for alle de øvrige produktene. Tequila starter alltid med den rene, klare mosten, og deretter fatlagres tequilaen avhengig av ønsket modningstiden. Klar farge. Duft av rå agave med tydlige hint av sitrus og urter. Tequilaen har en fin balanse mellom den rene rå og den destillerte agave med klare hint av sitrus og urter.

38%

Bruksområde

Aperitif: Cocktails.



FAKTA

Vinmonopol nr	5718101
Vectura nr	153462
EPD nr	5416631
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	70
Pris Vinmonopolet	545
Pris Grossist eks. mva	444.49
Råstoff	100 % Blå Agave

Serveringstemperatur 16° - 20° C