

Tequileria Corralejo ble 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 sammenstøtet med de spanske soldatene og det rike meksikanske byfolket, spredte Hidalgos gruppe seg og ble oppløst. Opprøret var begynnelsen på det som senere skulle bli kjent som den meksikanske uavhengighetskrigen. (Miguel Hidalgo født 8. mai 1753, død 30. juli 1811). På denne historiske gården, gjenåpnet Tequileria Corralejo destilleriet 8. mai 1996, nær 250 år etter Miguel Hidalgos fødsel.

TEQUILA CORRALEJO

Tequila Corralejo Triple Destilado

Produktbeskrivelse

Her er det produsert en reposado ved en unik trippeldestilleringemetode og 6 måneders lagring på amerikanske eikefat. Den første destilleringen er i kobber-still, den andre i kolonne-still og tredje destilleres igjen i kobber-still. Metoden gir en svært høy kvalitet, en "on-of-a-kind" tequila.

38%

Bruksområde

Aperitif og i cocktails.



FAKTA

Vinmonopol nr	11599801
EPD nr	5543103
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	70
Pris Vinmonopolet	635
Pris Grossist eks. mva	516.89
Råstoff	100 % Blå Agave
Serveringstemperatur	16° - 20° C