Tequila

Olmeca Blanco

Olmeca Blanco är en helt olagrad tequila. Agaven som används kommer primärt från höglandsregionen Los Altos belägen nästan 1500 m ö.h. All produktion övervakas noggrant av Maestro Tequilero Jesús Hernandez.

Pernod Ricard Sweden

Doft

Frisk doft av agave och citruszest

Land

Mexiko

Smak

Mild smak med toner av honung, chili och äpple

Alkoholhalt

35%

87236
700 ml
316 SEK



När man gör tequila får endast en av alla de över 200 olika agavesorterna som finns i Mexiko användas, Blå Weber Agave Tequilana. För att agaven ska mogna kan det ta hela 7-10 år. Till Olmeca bakas alltid agaven i traditionella tegelugnar under tre dygn. Destillering sker alltid två gånger i kopparpannor. Namnet Olmeca kommer från ursprungsfolket Olmekerna som sägs vara den första större civilisationen i mesoamerika. Det hjälmbeprydda huvudet som syns på flaskorna är en avbildning av ett av de 17 jättehuvuden i sten som Olmekerna lämnat efter sig runt om östra Mexiko.