

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.

Doft

Frisk doft av agave och citruszest

Smak

Mild smak med toner av honung, chili och äpple

Land

Mexiko

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 hjämbeprydda 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.


Pernod Ricard Sweden

