

CORRALEJO TEQUILA

Produkter: Blanco, Reposado, Añejo

Typ: Tequila

Ursprung: Mexico

Övrigt: Visste du att Tequila Corralejo enbart görs på 100 % Blå Weberagave och att alla Corralejos flaskor är hantverksmässigt framställda av munblåst glas samt individuellt numrerade?

Alkoholhalt: 40 %

Förpackning: 70 cl

Lagerita

- 50 ml Corralejo Blanco
- 30 ml limejuice
- 20 ml & Jones Agave Syrup
- Fyll med en ljus lager. Gärna Corona eller Sol.



Häll alla ingredienser i ett högt ölglas fyllt med is. Avsluta med ölen. Rör om ordentligt och garnera med lime.



Hacienda Corralejo grundades redan 1775 av Don Pedro Sánchez de Tagle. Allt sedan dess har man bevarat traditionen att tillverka Tequila av högsta kvalitet.

Corralejo ligger i Penjamo i området Guanajato vilket är ett av fem områden där sprit gjord på blå agave får kallas Tequila. Agaveplantorna skördas alla för hand i Penjamo vid 8 till 10 års ålder för att garantera den bästa råvaran.

När agaven skördats bakas den i traditionella ugnar vilket bidrar till tequilans karaktäristiska smak. Efter detta fermenteras agavejuicen i 96 timmar innan den genomgår en potstill-destillation.

Corralejos Tequilas kännetecknas alla av deras citruskaraktär och örtiga inslag tillsammans med toner av peppar. De gör dem till det utmärkta valet till tequilabaserade cocktails. Corralejo Blanco tappas på flaska direkt efter destillationen i kopparpannan för att på bästa sätt representera den Blå Weberagaven som all tequila framställs av. Den klara flaskan symboliserar den ursprungliga tequilan och "vitt" som står för sanningen.

Corralejo Reposado lagras i 4 månader på tre olika typer av mediumrostade fat; amerikansk ek, fransk ek och amerikansk vit ek.

Denna reposado har en fyllig kropp och mycket inslag av gräs och citrus, eftersmaken har inslag av peppar och kokos. Flaskans blåa färg representerar den blå agaven och det historiska arvet.

Corralejo Añejo lagras i 12 månader på mediumrostade fat av amerikansk ek, detta ger en lätt rökig karaktär. Corralejo Añejo kännetecknas av sin fruktighet med nyanser av Grapefrukt och söta citrusfrukter.

Den röda flaskan står för mexikanernas syn på den röda färgen som en symbol för framgång och ära.

Corralejo Blanco
Corralejo Reposado
Corralejo Añejo

Menigo: 728458
Menigo: 728462
Menigo: 701826

Martin / Servera: 704775
Martin / Servera: 704783
Martin / Servera: 718635

R&M direkt: CTB001
R&M direkt: CTR001
R&M direkt: CTA001

ca: 288 SEK
ca: 298 SEK
ca: 399 SEK



Renbjer & Magnusson
THE TASTE OF STARS

www.renbjermagnusson.se Telefon: 08-37 16 50 info@renbjermagnusson.se

Vanadisvägen 28, 113 46 STOCKHOLM