



ROOSTER ROJO Reposado 38% 70cl

0.7 l - 38 %

RÉFÉRENCE

FRA6000260

PCB

ORIGINE

MX

CODE EAN

7503023613217

CATÉGORIE

Alcools Blancs

PRODUIT

Élaborée à partir d'agaves Weber Blue, la Tequila Rooster Rojo Reposado a été vieillie deux mois en fûts de chêne français. Cet élevage lui apporte de jolies nuances boisées. Cette tequila, douce et soyeuse, révèle des saveurs de vanille et de caramel soutenues par des notes d'agave et de boisé fondu.



Nez: légèrement boisée, fruits mûrs, agave cuit



Bouche: vanille, caramel, agave cuit

MARQUE

Depuis 2000, les tequilas Rooster Rojo sont élaborées au sein de la distillerie Fabrica de Tequilas Finos située dans l'Etat de Jalisco au Mexique, au pied de la colline de la ville de Tequila. Tantôt porte bonheur, tantôt guérisseur, il incarne souvent le courage et l'intelligence. Au Mexique, le coq est un symbole fort. Alors, Rooster Rojo, littéralement coq rouge, s'est imposé comme un choix naturel lors du naming. La gamme de Tequilas Rooster Rojo se compose d'une tequila Blanco, une Reposado, une Añejo. Elles sont élaborées à partir de 100% d'agaves Blue Weber cultivés à Los Altos de Jalisco et de la région de Tequila. L'élaboration des Tequilas Rooster Rojo Les piñas, les cœurs d'agave, sont coupées par 2 ou 4. Elles sont cuites à la vapeur pendant 10 heures. Elles sont ensuite broyées, puis fermentées avec une levure spéciale pendant 72 heures. Doublement distillée en alambics en acier inoxydable, la tequila est ensuite filtrée avec de l'argent mexicain, ce qui rend la tequila plus onctueuse. Rooster Rojo est d'ailleurs la première marque de tequila à utiliser ce procédé. Côté maturation, la tequila Rooster Rojo Reposado est vieillie en fûts de chêne français pendant 2 mois minimum alors que la tequila Rooster Rojo Añejo est vieillie en ex-fûts de Bourbon de 200 litres pendant plus d'un an.

