



KAH Reposado 40% 70cl

0.7 l - 40 %

RÉFÉRENCE
FRA6000535

PCB

ORIGINE
MX

CODE EAN
7503023613231

CATÉGORIE
Alcools Blancs

PRODUIT

La tequila Kah Reposado est vieillie 10 mois en en-fûts de Bourbon. Pendant cette maturation, la tequila se nuance de subtiles notes de vanille et de caramel qui complètent l'intense saveur d'agave. La bouteille au design diabolique s'inspire des célébrations du Dia de los Muertos ayant lieu dans certaines régions du Mexique. Une danse en [...]



Nez: intense, agave, vanille, caramel



Bouche: ample, vanille, végétale, caramel

MARQUE

Kah Tequila est conçue pour rendre hommage au Mexique et à son peuple. Qu'elle soit blanche, reposado ou añejo, chaque tequila se trouve dans une bouteille unique. Fabriquée à la main, la bouteille de Kah Tequila s'inspire des calaveras traditionnelles utilisées dans les rituels du « Dia de los Muertos » pour symboliser la mort et la renaissance et honorer les êtres chers décédés. D'ailleurs en langue Maya, « Kah » signifie vie. Fabriquée à la main, chaque bouteille est une œuvre d'art unique. Il n'y a pas deux Kah Tequila identiques. L'élaboration de Kah Tequila L'agave provient de Los altos de Jalisco et de la région de Tequila. La plante d'agave a besoin de 6 ou 7 ans pour être prête à être récoltée. Kah Tequila n'achète que des agaves sélectionnés auprès d'agriculteurs de confiance, afin de garantir une qualité constante des matières premières. Chaque partie est soigneusement inspectée avant la production afin d'obtenir suffisamment de sucres pour être utilisée dans la production de tequila. Les piñas (cœurs d'agave) qui arrivent à l'usine sont coupées en 2 ou 4 parties. L'agave est ensuite envoyé dans l'autoclave afin de le cuire. Après 10 heures de cuisson, les piñas sont déchiquetées à l'aide d'un broyeur moderne. Le jus est séparé des fibres d'agave par des presses. Une levure spéciale est ajoutée aux jus pour amorcer la fermentation qui dure jusqu'à 72 heures. La distillation de la tequila s'effectue dans des alambics en acier inoxydable, qui permettent au distillat de préserver les arômes naturels de



l'agave de la plus haute qualité. La distillation se fait en double pot still. Seuls les "cœurs" du distillat sont prélevés par le maître distillateur. Après la distillation, la tequila est transparente, avec un éclat brillant et magnifique, et présente des saveurs douces d'agave cuit et des notes de fruits. La teneur en alcool donne une sensation de fraîcheur et de rondeur. Une partie de la tequila est envoyée en fûts pour mûrir dans les chais. Les tequilas Kah Reposado sont vieillis dans de grands fûts de chêne français ou américain. Les tequilas Kah Añejo sont vieillis dans des fûts de chêne américain usagés de 200 litres ex-Bourbon.