



Europas första single-cask, cask-strength tequila!

Arette Gran Clase 10 Años är tequilaexperterna AliasSmiths allra första lansering under det mycket exklusiva varumärket "Handpicked by AliasSmith". Detta är ett koncept för utvald exklusiv lagrad tequila som buteljerar i den alkoholhalt den har i faten ("cask-strength"). Faten har valts ut bland ett stort antal provade fat och måste tillhöra de bästa tequilafat AliasSmith stött på.

Arette Gran Clase 10 Años blev 144 flaskor varav 96 säljs på den franska marknaden. Resterande 48 har tillfallit den svenska marknaden.

Sveriges näst bästa tequila!

i Livets Goda stora test av trettio tequila i #47 "Torr och eldig, kryddig ... fin agaveton"

Finns i Systembolagets tillfälliga exklusiva sortiment **Artikelnummer: 10291**

Arette Gran Clase 10 Años Handpicked by AliasSmith

Single-cask, cask-strength, 10 år, 144 flaskor – den mest exklusiva tequilan någonsin i Sverige!

Färg, doft och smak

Mörk bärnsten och stor kropp. Aromer av aprikos, dadlar, torkade russin och apelsin. Dofterna är mogna och puffar upp i olika sekvenser. Aromerna är mycket komplexa och oerhört spännande. I munnen visar den sin styrka och då inte bara på grund av alkoholhalten utan framför allt med sina fruktiga smaker i kombination med fatets egenskaper. Toner som framträder är torkade frukter, ek, choklad med hög kakaohalt, pepprighet och sötma.

Servering och kombinationer

Kan spädas med några droppar avjoniserat vatten, serveras mellan 18 – 20°C i Riedel tequilaglas.

Tillverkning och lagring

Agaven som används vid tillverkningen odlas på egna fält i utkanterna av Tequila. Den får ett förhållandevis högt fiberinnehåll och lågt vatteninnehåll, vilket ofta ger både citruskaraktär och örtighet. Agavens stam, piñan, tryckkokas i en autoclavé, vilket ger angenäma aromer från den råa agaven. Den har lagrats i tio år på fat som tidigare använts för Early Times Bourbon. Är singel-cask, d v s tequilan kommer bara från ett unikt fat och cask-strength, d v s buteljerad i den alkoholstyrka tequilan har i fatet.

Om destilleriet

Destiladora Arette de Jalisco ägs av bröderna Eduardo och Jaime Orendain som kommer från en familj som varit viktig i tequilaindustrin och för staden Tequila 1850-talet. Eduardo har både varit borgmästare i Tequila och ordförande i Camara Nacional de la Industria Tequilera.

Klassificering

<i>Kategori:</i>	Tequila 100 % Agave
<i>Typ:</i>	Añejo (10 år)
<i>Ursprung:</i>	Agave Tequilana Weber Blue från staden Tequila i Jalisco, Mexiko
<i>Bakning:</i>	Tryckkokare
<i>Destillering:</i>	Enkelpannor av stål
<i>Fat:</i>	Single Barrel, Amerikansk vitek (Early Times bourbon)
<i>Volym:</i>	700 ml
<i>Alkoholhalt:</i>	52%
<i>Producent:</i>	Tequila Arette de Jalisco S.A. de C.V.

AliasSmith AB

Post till Box 6340, SE-102 35 Stockholm / Besök på Upplandsgatan 47, vån 7, 113 28 Stockholm
Tel: 08-309855 / Fax 08-309856 / info@aliassmith.se / www.aliassmith.se / www.facebook.com/tequilaspirit