



Denna starkt begränsade specialutgåva om bara 252 flaskor är ännu mycket bättre, mer koncentrerad, komplex, doft- och smakrik. Detta fat kan definitivt konkurrera med den allra mest exklusiva unga bourbonfatlagrade maltwhiskyn från Skottland

Livets Goda #41

av Michel Jamais

"en mycket fin, elegant, fatkryddig Los Tres Toños single-cask, cask-strength (91-92 LGP) (Mycket stark rekommendation: En mycket stor spritdryck som bjuder på en nära total kvalitets- och smakupplevelse.)"

Finns i Systembolagets
beställningssortiment Artikelnummer:
487003

Los Tres Toños 2 Años Handpicked by AliasSmith

"Vi har valt det mest spännande fatet och buteljerat det single-cask, cask-strength!"

Färg, doft och smak

Ljus bärnsten. Stor kropp med påtaglig smörkola och karamell, inslag av blommighet, rostad mandel, choklad och rökighet, något nedtonad doft av bakad agave och gummi samt svartpeppar. Relativt mjuk öppning, choklad, chilipeppar och viss rökighet, den höga alkoholhalten känns som chilipeppar snarare än etanol, viss beska och relativt lång avslutning. En mycket mer koncentrerad och smakrik Los Tres Toños än den vanliga, och en mycket intressant tequila som definitivt kan spädas ned något.

Servering och kombinationer

Den avnjuts bäst som digestif/avec och serveras något under rumstemperatur i Riedels tequilaglas.

Tillverkning och lagring

Agaven som används vid tillverkningen odlas på slätterna utanför Amatitán strax öster om staden Tequila, vilket ofta ger både citruskaraktär och örtighet. Los Tres Toños görs på ett speciellt sätt – agaven bakas extra länge och faten är hårdrostade, vilket ger deras tequila en mer eller mindre tydlig rökighet.

Om destilleriet

Los Tres Toños tillverkas av Tequilas Selecto de Amatitán i destilleriet Santa Rosa i Amatitán, Jalisco, Mexiko. Tequilas Selecto de Amatitán är ett familjeägt och relativt nystartat destilleri. Ägarna har varit agaveodlare i fyra generationer, men kunde efter mycket goda vinster i odlingarna starta ett eget destilleri.

Klassificering

Kategori:	Tequila 100 % Agave
Typ:	Añejo
Ursprung:	Agave Tequilana Weber Blue från Amatitán, Jalisco
Bakning:	Tryckkokare
Destillering:	Enkelpannor av stål
Fat:	Singel-cask Amerikansk vitek (Bourbon)
Volym:	700 ml
Alkoholhalt:	54%
Producent:	Tequila Selecto de Amatitán i Amatitán, Jalisco, Mexiko

AliasSmith AB

Post till Box 6340, SE-102 35 Stockholm / Besök på Upplandsgatan 47, 7 trappor, 113 28 Stockholm
Telefon 08-309855 / Fax 08-309856 / Mail info@aliasmith.se / www.aliasmith.se / www.facebook.com/tequilaspirit