

Elegant rökig tequila lanseras på Systembolaget den 1 oktober

Den 1 oktober lanserar Systembolaget Los Tres Toños Tequila Reposado 100 % Agave i sitt fasta butikssortiment. Med sin elegant rökiga stil är Los Tres Toños unik i tequilavärlden; så nära har aldrig Jalisco i Mexiko varit Islay i Skottland. Den tillverkas med hantverksmässiga metoder av det lilla familjeägda tequilauset Tequila Selecto de Amatitan och baseras på ett 50 år gammalt familjerecept. Los Tres Toños blir blott Systembolagets andra tequila 100 % agave, men visar ändå på Systembolagets ambition att erbjuda sina kunder annat än den industriellt framställd tequila som härskat i Europa under många år. Los Tres Toños Reposado kostar 329 kronor, har artikelnummer 9 och lanseras den 1 oktober i 200 Systembolagsbutiker.

Los Tres Toños Reposado produceras med hantverksmässiga metoder av familjen Real i Amatitan, Jalisco, Mexiko. Familjen Real är bönder som fyra generationer strävsamt arbetat på agvefälten för att odla agave åt de stora tequilaproducenterna. 2001 lyckades man äntligen skrapa ihop tillräckligt med kapital för att starta sitt eget destilleri, "Santa Rosa" i Amatitan. Los Tres Toños är deras mest exklusiva tequila och baseras på ett mer än femtio år gammalt familjerecept. Lanseringen på Systembolaget är en milstolpe för detta unga och familjeägda företag. "Utan AliasSmiths envishet och tro på vår familjs tequila, hade vi aldrig haft möjlighet att vara med på den europeiska marknaden" säger Roberto Real Reynoso som är VD och tillika son till grundaren Don Dionysos Real.

Los Tres Toños Reposado har lagrats i minst elva månader i bourbonfat av amerikansk vitek. Färgen är svagt halmgul, doften medelstor och elegant med lätt rökiga inslag som påminner om toner från en skotsk maltwhisky från Islay men mer diskret. Den rökiga tonen kommer från de hårt rostade agavestammarna och enkelpannorna (alambic) som eldas med ved. Tequilan har en fint sötaktig fruktighet i en mycket ren slättlandsagavestil med en lätt eldig avslutning som avrundas med toner av mörk hög kakaohaltig choklad. Agaven som används för att göra tequilan kommer från familjens egna agaveodlingar strax utanför Amatitan i Jalisco.

"Jag hoppas att Los Tres Toños ska bli det sedan länge välförtjänade genombrottet för handgjord fintequila. Få svenskar har ännu upptäckt tequilans fantastiska historia och att den kan vara minst lika njutbar som den bästa maltwhisky eller cognac" säger Claes Puebla Smith, grundare till AliasSmith som helt inriktat sig på mexikanska agavedestillat som tequila och mezcal. Han avslutar "På sätt och vis är Los Tres Toños en flört med Sveriges mest kunniga spritkonnässörer, whiskyälskarna. Los Tres Toños eleganta rökighet kan föra tankarna till Islaywhisky, samtidigt som dess mexikanska ursprung från Jaliscos slättland är alldeles uppenbart. Jag hoppas verkligen att den upptäcks av alla som njuter av unika handgjorda destillat".

Los Tres Toños Tequila Reposado 100 % Agave lanseras den 1 oktober i Systembolagets fasta sortiment och har artikelnummer 9. Den kostar 329 kronor och flaskan innehåller 70 cl.

Mer information om AliasSmith hittar du på www.aliasmith.se
Produktblad och bilder i tryckbart format på www.aliasmith.se/press

För mer information kontakta:

AliasSmith AB

Kontaktperson: Claes Puebla Smith

Telefon: 070-710 36 91 alt. 08-30 98 55

e-post: claes@aliasmith.se

Hemsidor: www.tequilaspirit.se (konsument) och www.aliasmith.se (bransch)

AliasSmith AB är en svensk spritimportör med affärsidé att erbjuda det bästa sortimentet av tequila 100 % agave på den europeiska marknaden. Företaget arbetar med att introducera och beskydda unika, traditionsrika och sofistikerade spritdrycker från Mexiko.

AliasSmith

THERE IS SOMETHING ABOUT TEQUILA