Produktový list



Clase Azul Reposado Tequila 40% 0,7l

Kód produktu:	**0551000478**
EAN kód:	**1230000130011**
Krajina pôvodu:	**Mexiko**
Množstvo v kartóne:	**6 ks**

Základné informácie



Clase Azul Tequila Reposado je postavená na detailoch, ktoré tvoria nesmierne zaujímavý celok. Výber agáve, spôsob spracovania aj práca so sudom sú tu nastavené tak, aby výsledok pôsobil **vyvážene, čisto** a zároveň dostatočne **výrazne**.

Základ tvorí **100 % Blue Weber agáve** z oblasti **Los Altos de Jalisco**, kde prírodné podmienky prirodzene podporujú vyššiu koncentráciu cukrov a aromatiky v agáve. Po fermentácii a destilácii nasleduje **8-mesačné zrenie v sudoch po americkej whiskey**, ktoré tequile dodáva jemnosť a štruktúru, ale stále necháva priestor pre samotnú agáve.

V profile je jasne čitateľná **sladšia, krémovejšia línia** postavená na agáve, ktorú dopĺňa **pomarančová kôra, vanilka a jemné korenie**. Nejde o agresívny ani preexponovaný prejav, skôr o kontrolovaný balans medzi sladkosťou, drevom a korenistosťou. Práve táto **vyváženosť** je dôvod, prečo si ju ľudia vyberajú ako „istotu“ v

segmente luxusných tequil.

Samostatnú pozornosť si zaslúži **ručná výroba karafy,** od jej odlievania, vypaľovania, až po maľovanie. Každý kus vzniká **niekoľko dní** a nesie na sebe stopu konkrétneho remeselníka. V kombinácii s obsahom ide o produkt, ktorý funguje rovnako dobre v pohári aj ako objekt, ktorý má **svoju vizuálnu hodnotu.**

Degustačné poznámky



Vzhľad: Svetlozlatá farba so zlatými odleskami.

Vôňa: Varená agáve, agávový sirup, pomarančová kôra, vanilka a jemné drevo.

Chuť: Krémová, s tónmi agáve, citrusov, pražených orieškov a korenia.

Záver: Dlhší, hladký, s doznievaním vanilky, škorice a jemnej čokolády.



Clase Azul je ikonická mexická značka, ktorá spája **prémiovú tequilu s umeleckým remeslom** a kultúrnym dedičstvom Mexika. **Každá fľaša je ručne vyrábaný keramický alebo sklený dekantér**, ktorý vzniká pod rukami lokálnych remeselníkov a nesie v sebe generáciami odovzdávané techniky a jedinečný vizuálny podpis značky. Výsledkom nie je len obyčajný alkohol, ale **zberateľský objekt,** ktorý reprezentuje luxus, autenticitu a hlboký rešpekt k mexickej tradícii.

Samotná tequila vzniká zo **100 % Blue Weber agáve** z oblasti Los Altos de Jalisco, pričom celý proces od pestovania až po zrenie **môže trvať aj viac ako 11 rokov**. Agáve sa pomaly pečie v tradičných peciach, fermentuje pomocou vlastných kvasiniek a destiluje v medených kotloch, čo vytvára charakteristický chuťový

profil každej edície. Clase Azul tak predstavuje originálne spojenie **remesla, času a precíznosti,** ktoré oslovuje náročných znalcov hľadajúcich výnimočný zážitok v každom detaile.

Obsah balenia

Hmotnosť/Objem balenia: 700 ml (0,7 l)