



av Bengt Frithiofsson i TV4 Nyhetsmorgon
"Lätt rökig, sötfruktig citruston, med fatvaniljtoner.
Lång eftersmak med rökiga halmtoner."

+++ fynd!

av Bengt-Göran Kronstam i Dagens Nyheter
"Doften är mycket stor och eldfångd med stram kryddighet som påminner om nyrostade kaffeböner, furu och terpentin. Smaken är djup och klart intresseväckande i häftig och välgjord, lång, påtagligt karaktärsfull, men också mycket elegant, eldig stil med mild, len och förlösande sötma..."

Mycket Stark Rekommendation!

av Michel Jamais i Livets Goda
"Los Tres Toños Reposado (90 LGP) kommer från firman Tequila Selecto de Amatitan, och har lagrats i äldre bourbonfat till en delikat vaniljsöt avrundning. Färgen är svagt halmgul, doften medelstor och elegant med ett lätt rökigt inslag som påminner lite om ton i skotsk maltwhisky, men mycket mer diskret ... I övrigt har tequilan en fint sötaktig fruktighet i en mycket ren agavestil, och en mjuk fruktig avslutning i smaken."

Finns i Systembolagets fasta sortiment
Artikelnummer: 9

Andra produkter i familjen

Los Tres Toños 100% Agave finns även som Blanco, Añejo och Extra Añejo.



Los Tres Toños Reposado

"Det närmaste man kommer skotska Islay i mexikanska Jalisco"

Färg, doft och smak

Gyllene bärnstenfärg med inslag av rött. Örtig, blommig, med inslag av tjärtabletter. Börjar relativt mjukt och ganska honungssött, övergår till att bli relativt torr och avslutar med pepprighet och väl balanserad rökighet. Ett perfekt alternativ för dig som gillar lätt rökig maltwhisky.

Servering och kombinationer

Avnjuts bäst som digestif/avec och serveras sval (cirka 16°C) i Riedels tequilaglas. Vi rekommenderar att prova den till rökta charkuterier och rökt fet fisk (lax, makrill, sill, ål).

Tillverkning och lagring

Agaven som används vid tillverkningen odlas på slätterna utanför Amatitan 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 Amatitan i destilleriet Santa Rosa i Amatitan, Jalisco, Mexiko. Tequilas Selecto de Amatitan 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

<i>Kategori:</i>	Tequila 100 % Agave
<i>Typ:</i>	Reposado
<i>Ursprung:</i>	Agave Tequilana Weber Blue från Amatitan, Jalisco
<i>Bakning:</i>	Tryckkokare
<i>Destillering:</i>	Enkelpannor av stål
<i>Fat:</i>	Amerikansk vitek (Bourbon)
<i>Volym:</i>	700 ml
<i>Alkoholhalt:</i>	38%
<i>Producent:</i>	Tequila Selecto de Amatitan i Amatitán, Jalisco, Mexiko

AliasSmith AB

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